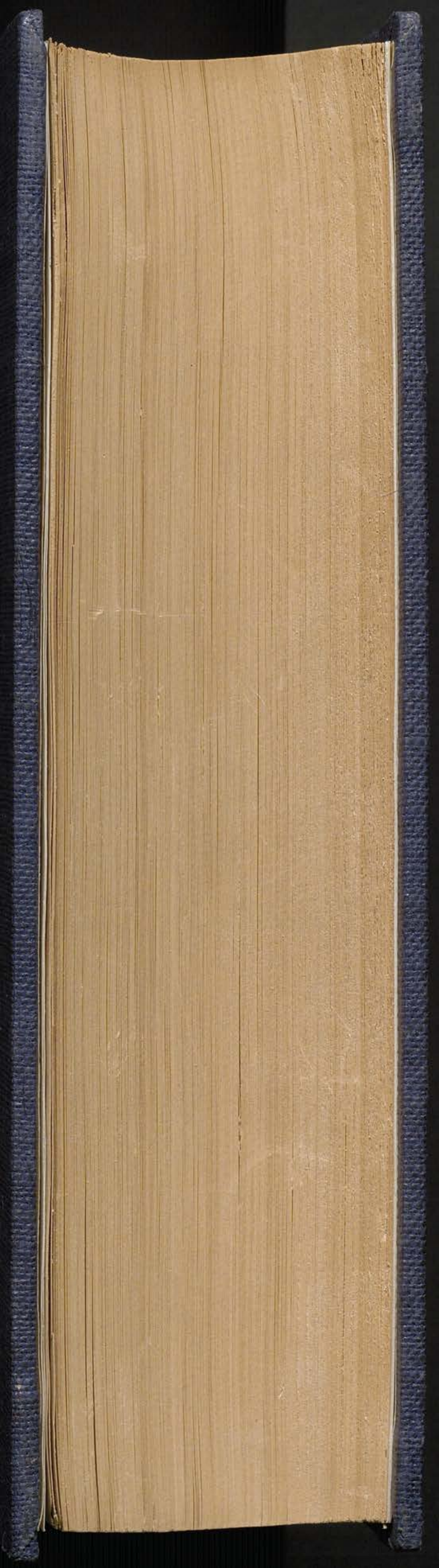
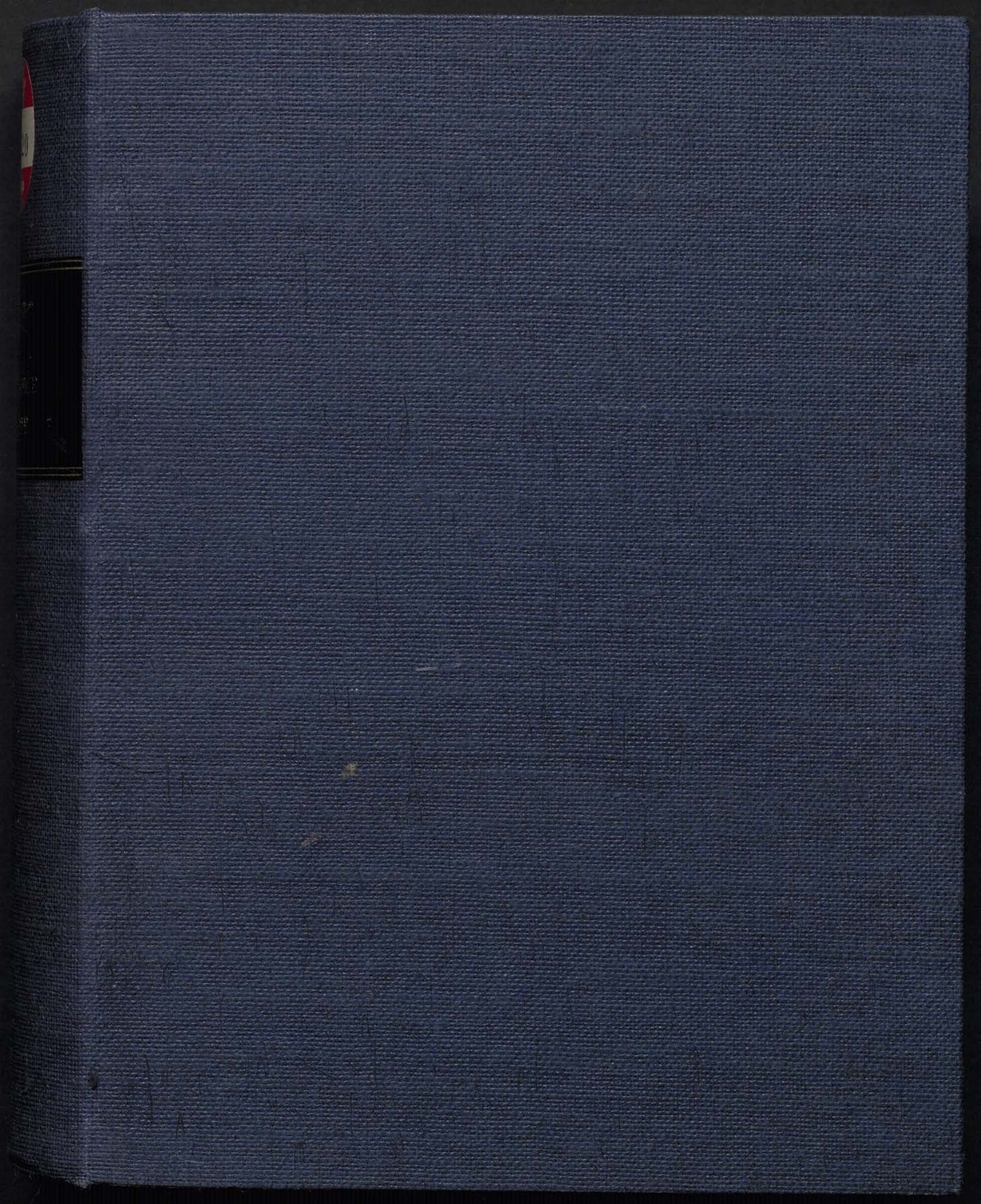


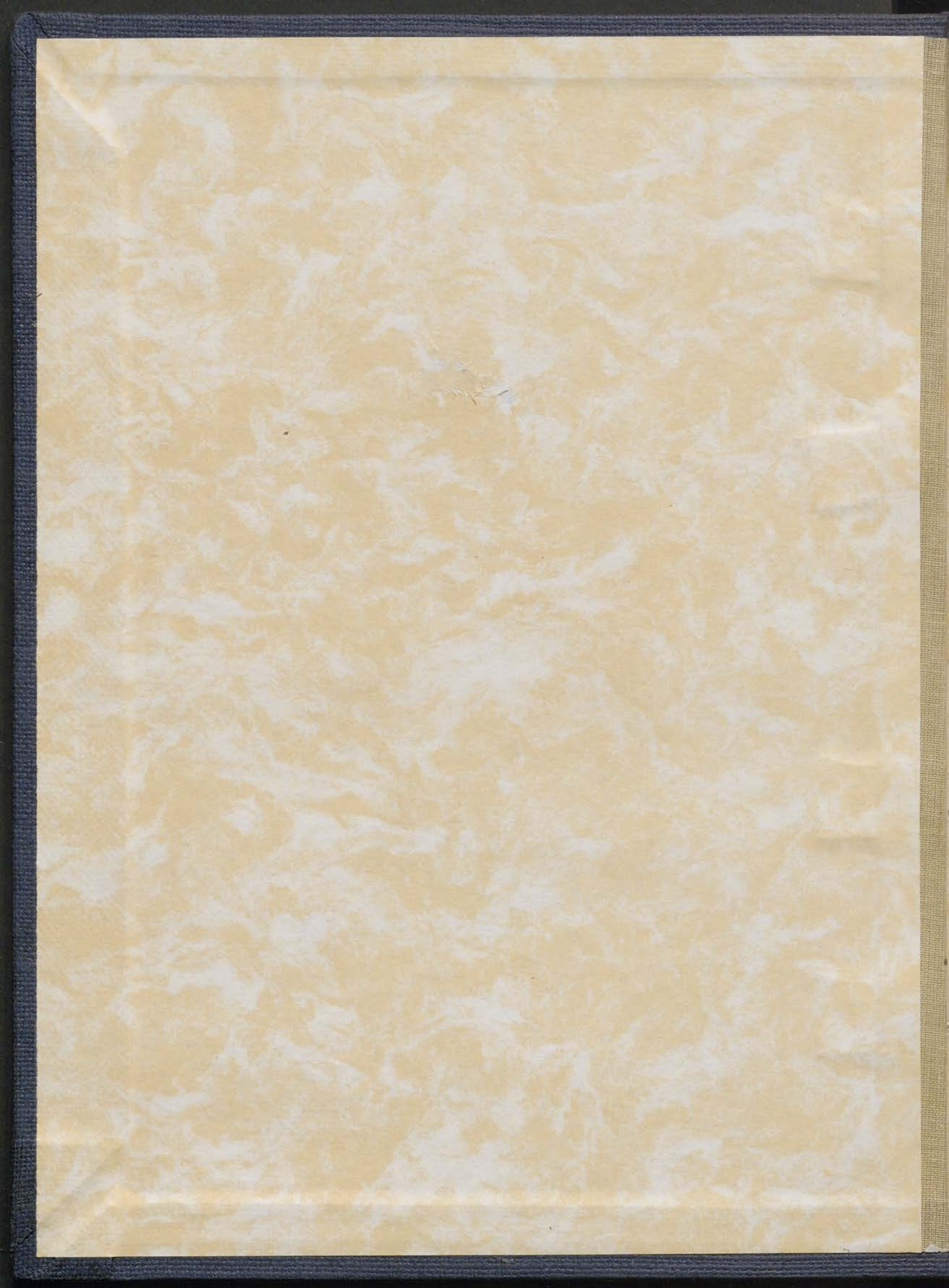
ALI-BAB

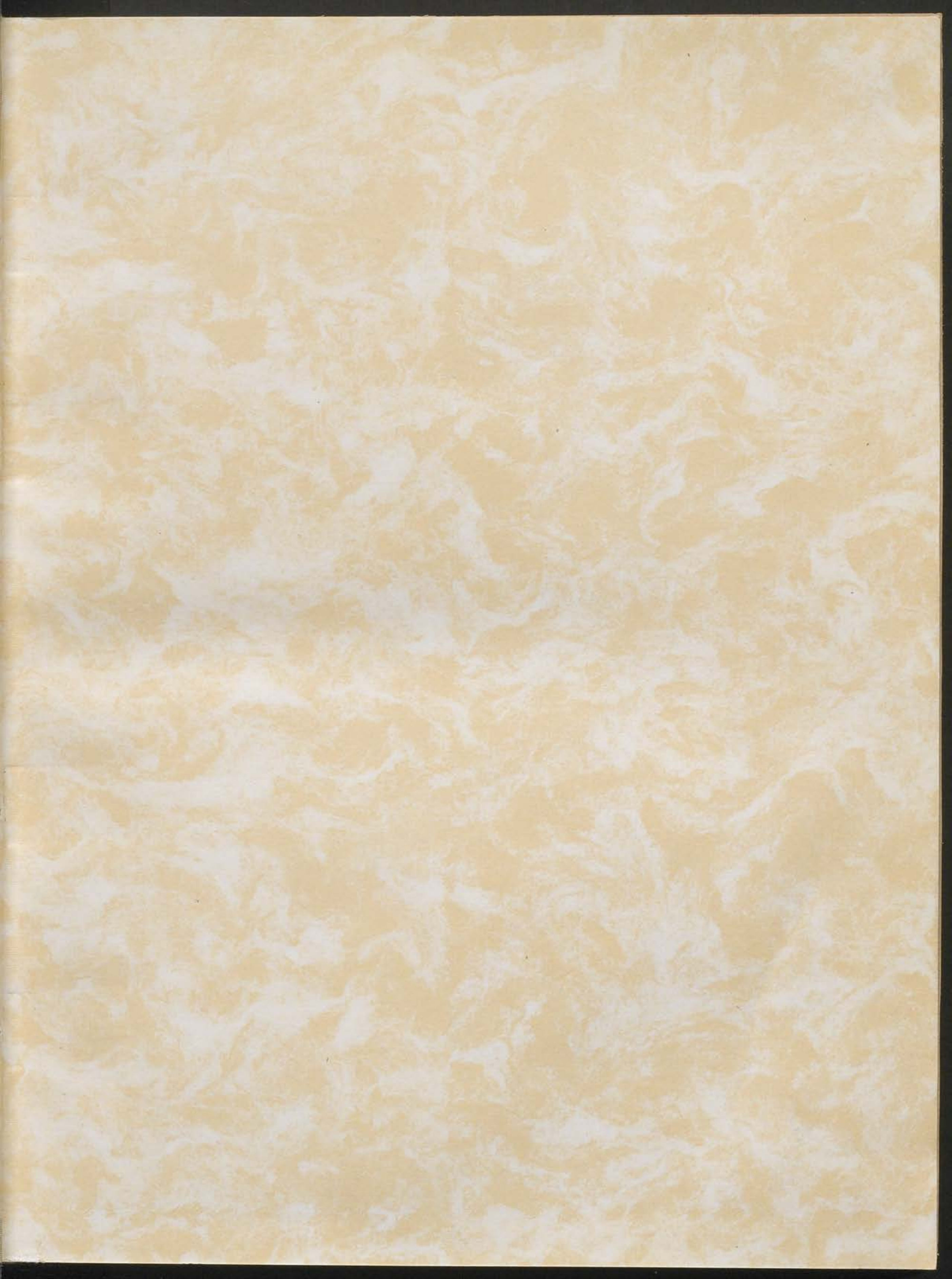
—

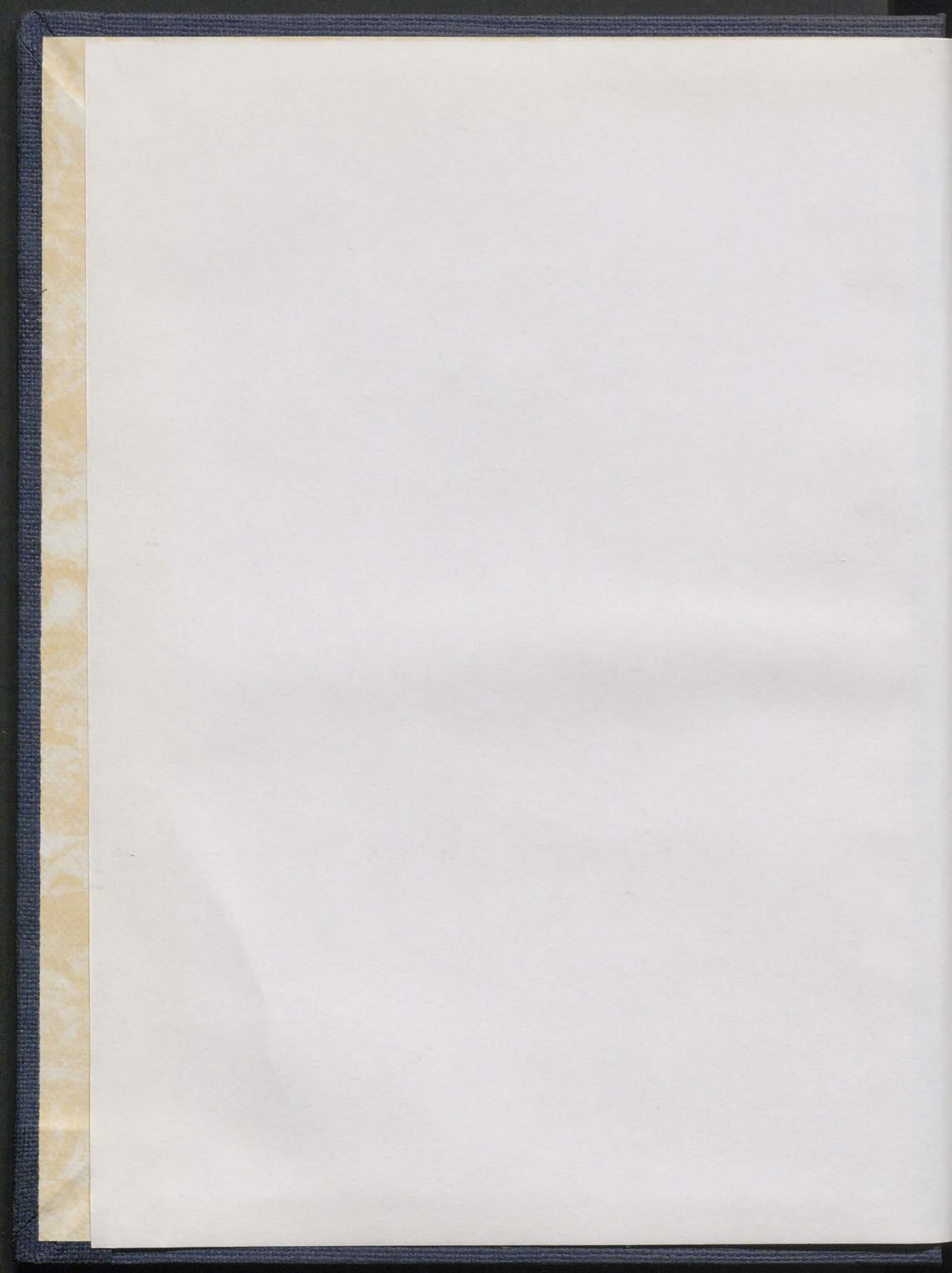
GASTRONOMIE
PRATIQUE

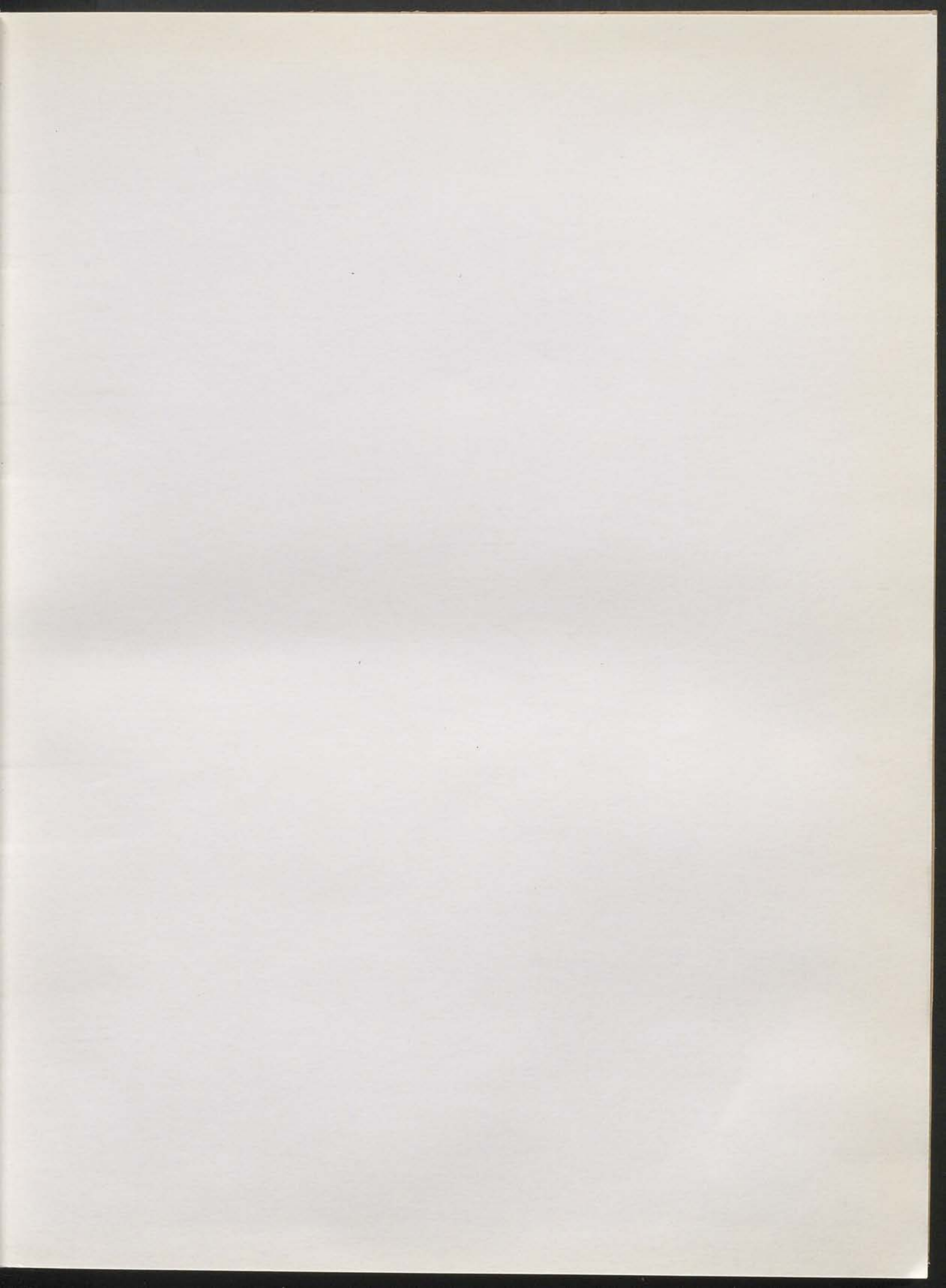


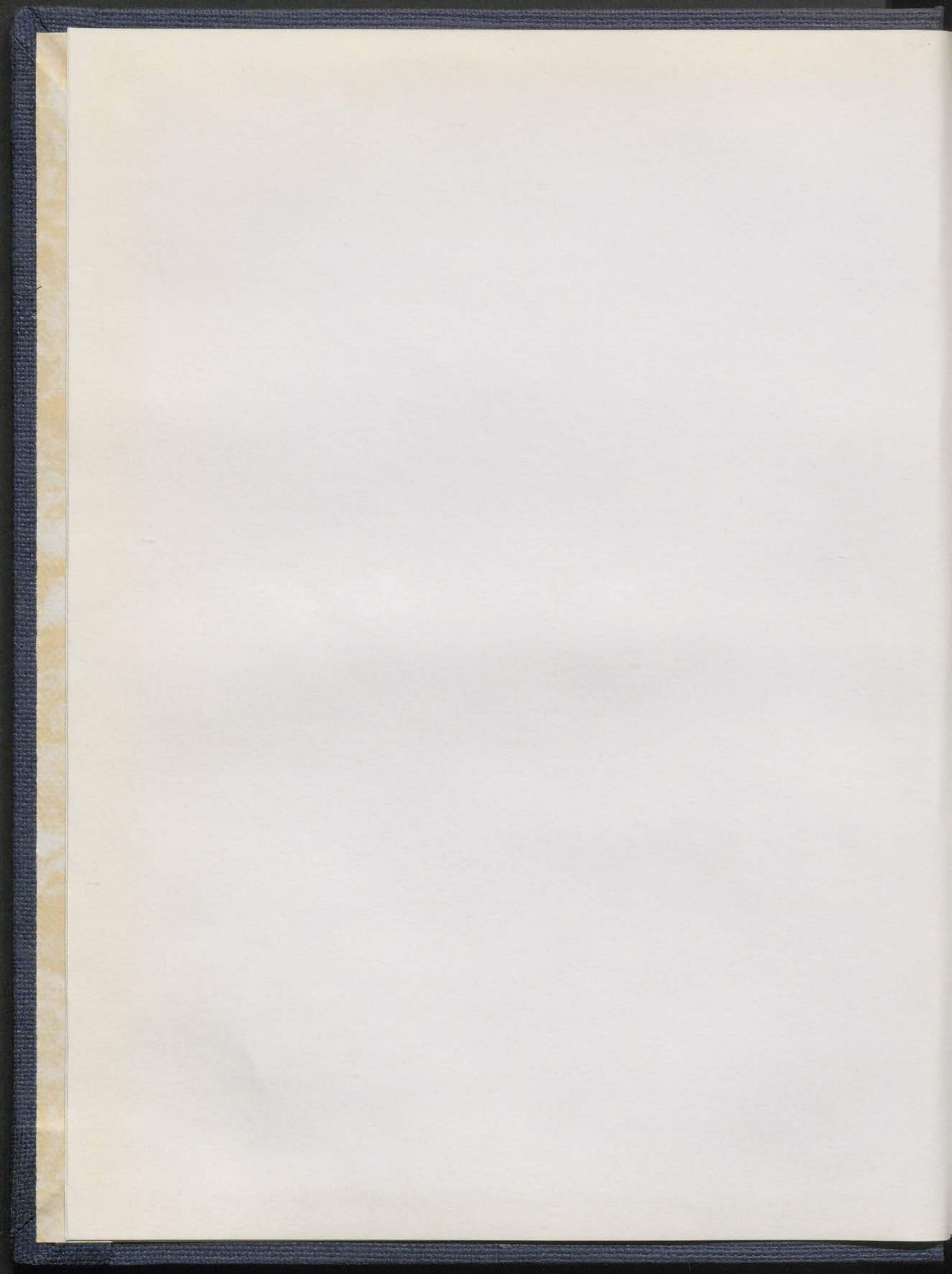


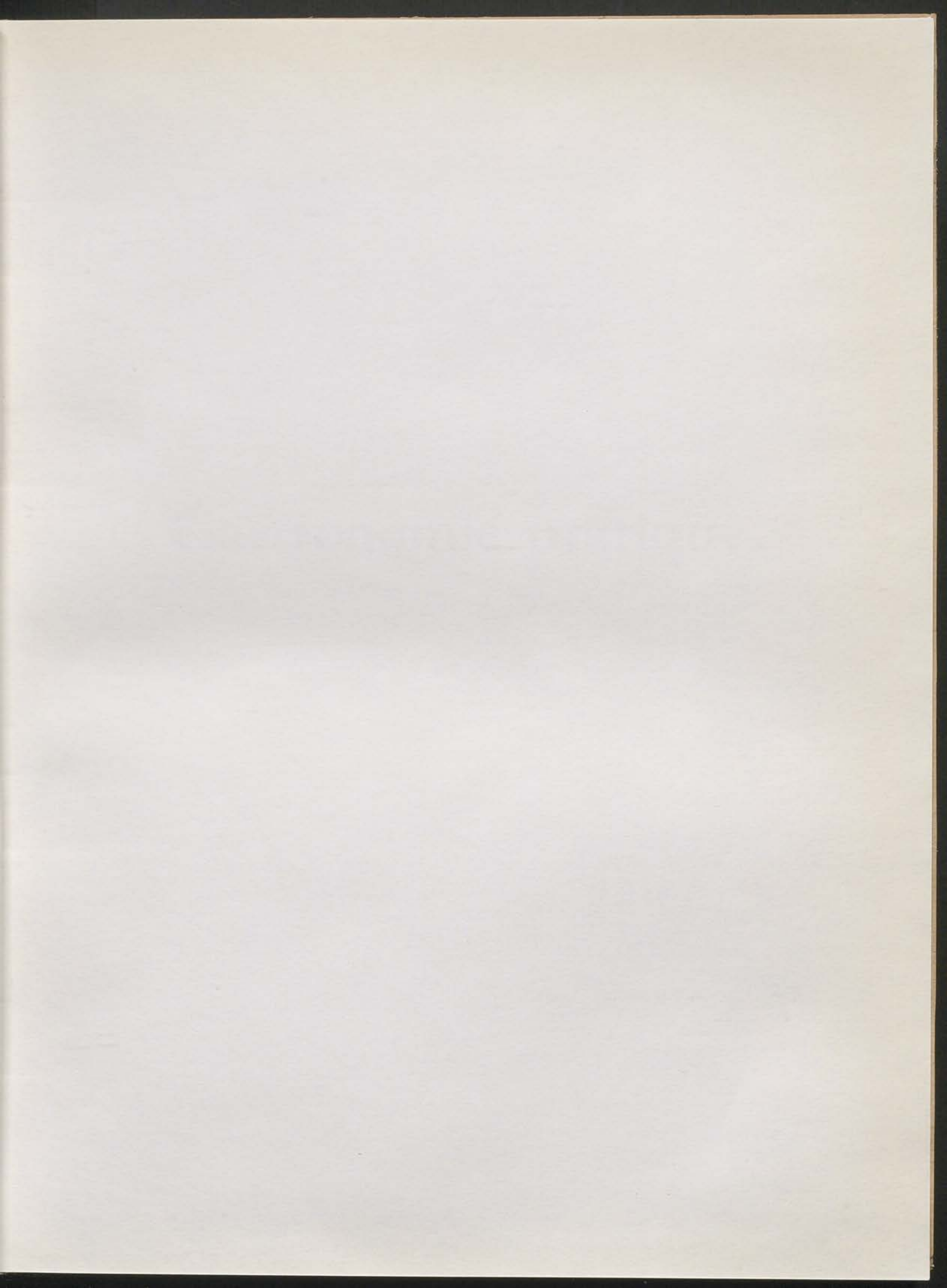


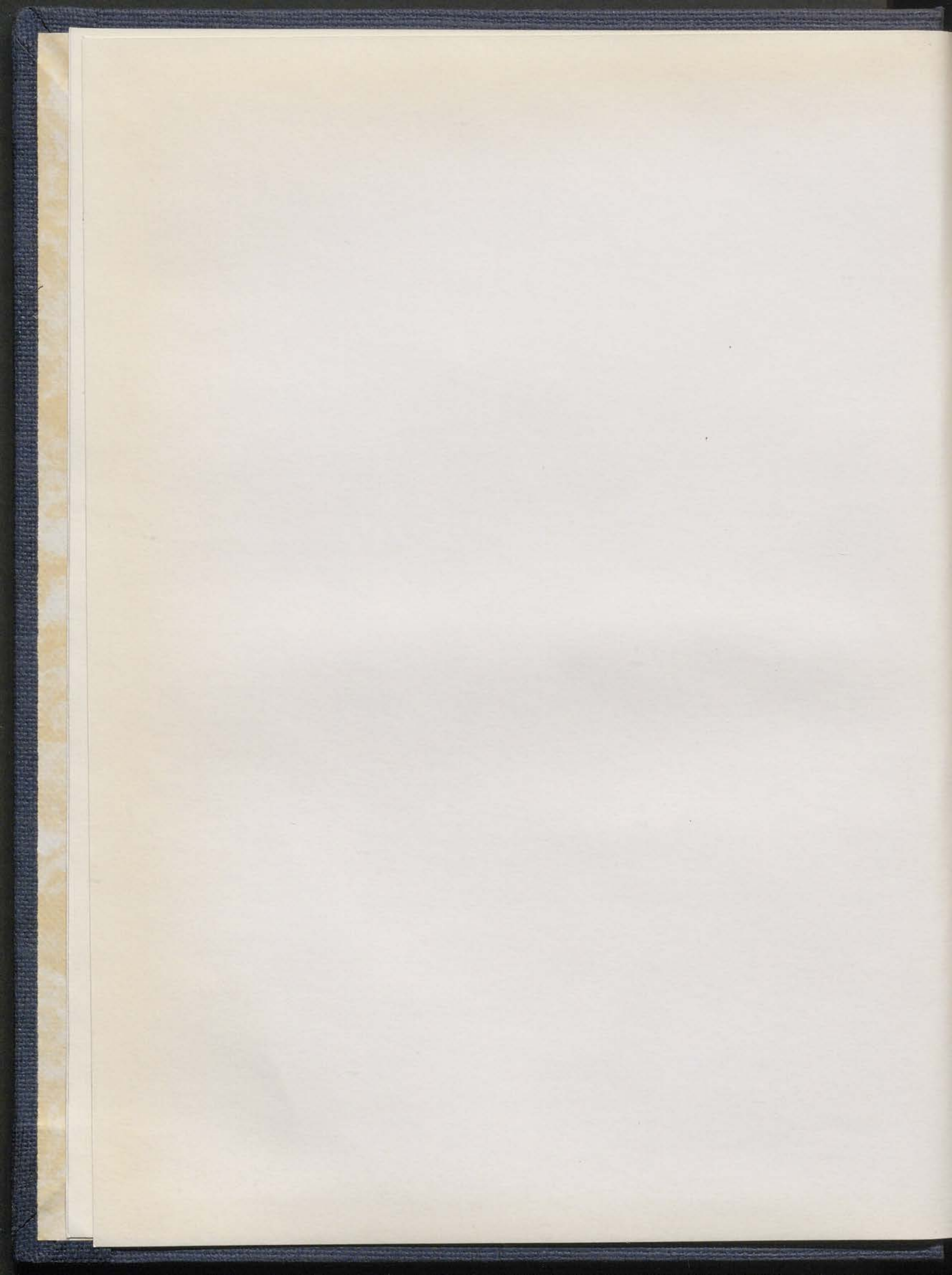




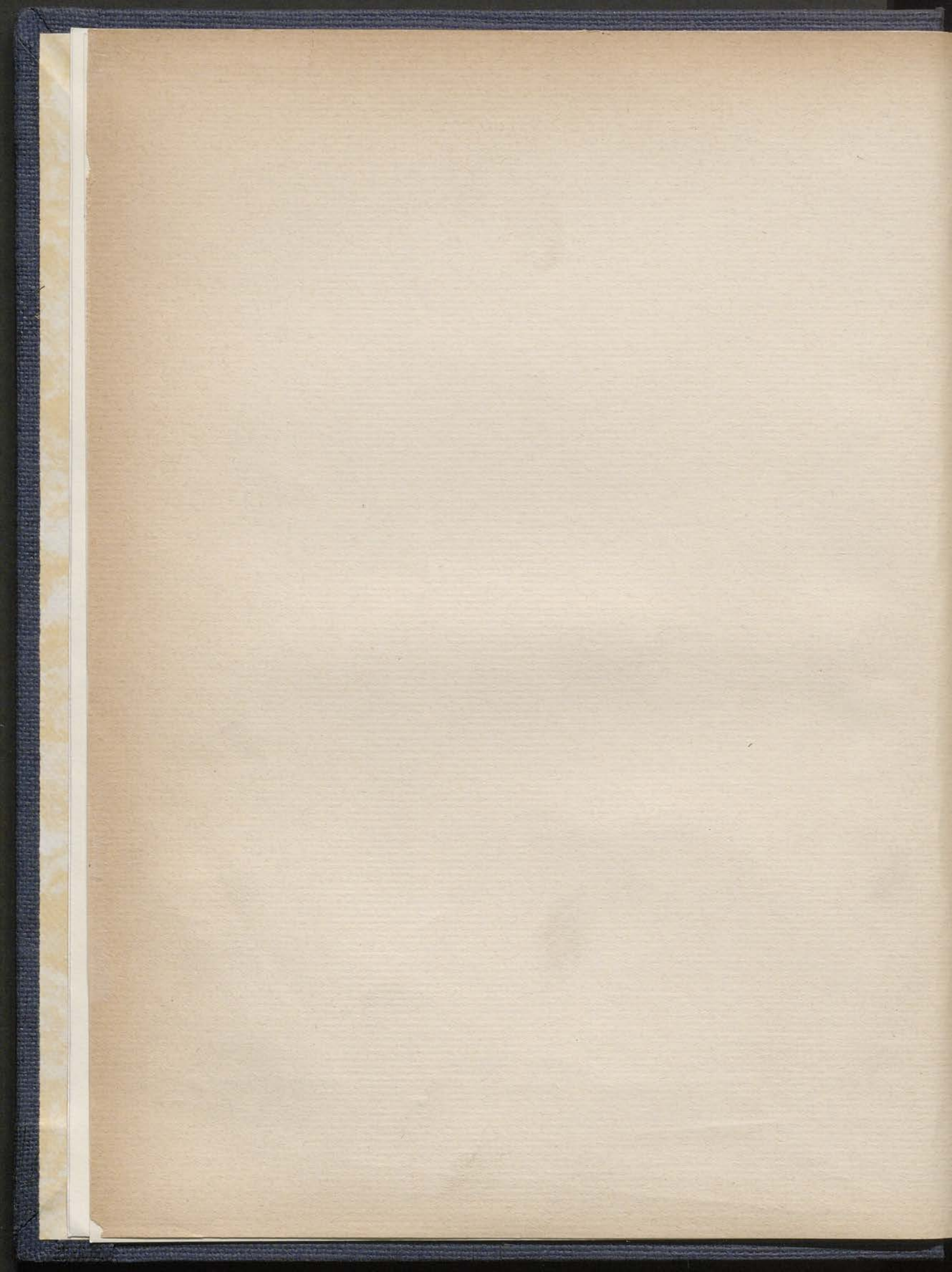








Gastronomie pratique



Gastronomie pratique

ÉTUDES CULINAIRES

SUIVIES
DU
Traitement de l'Obésité des Gourmands

PAR

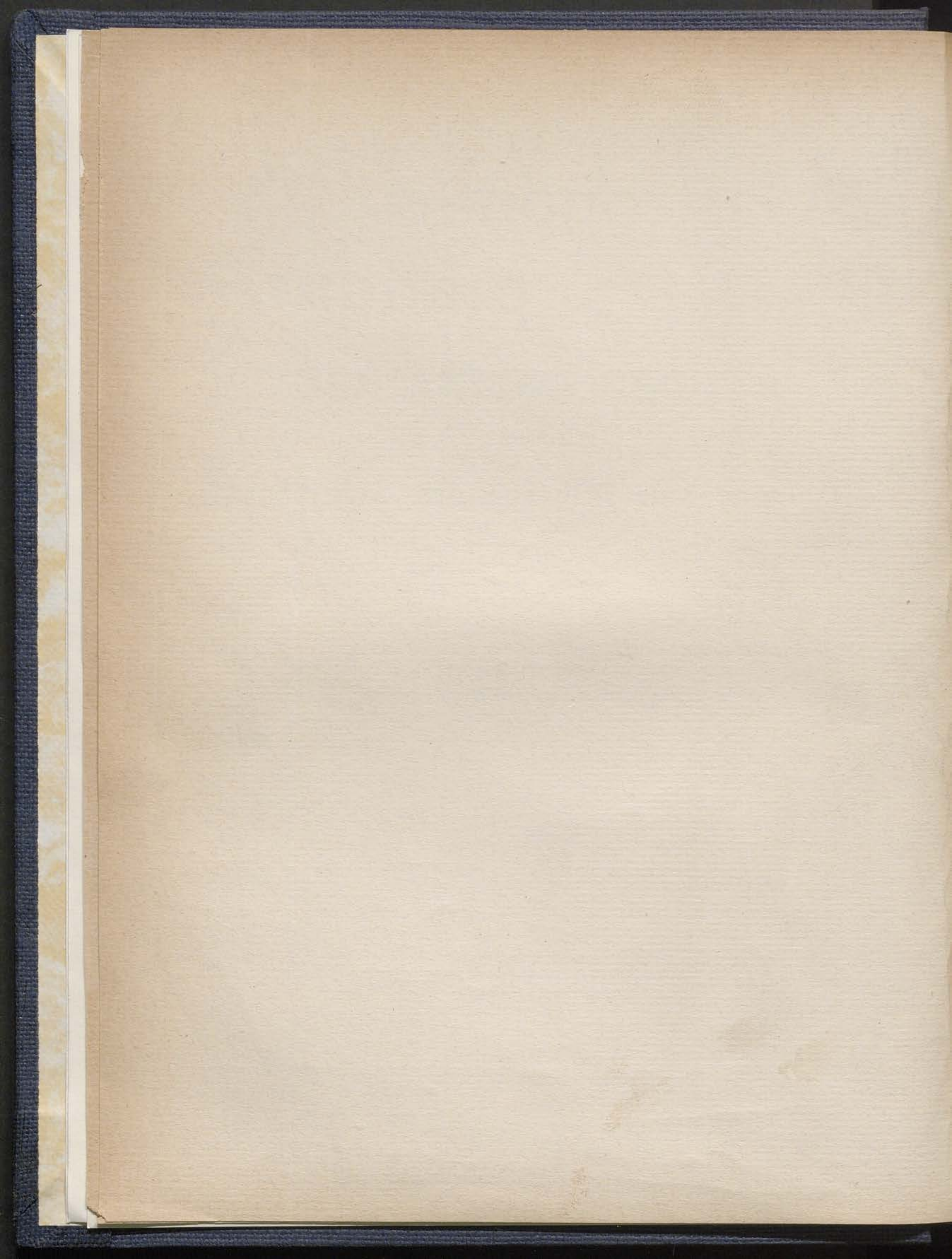
ALI-BAB

2e édition revue et considérablement augmentée.



PARIS
ERNEST FLAMMARION, ÉDITEUR
26, Rue Racine, 26

1912



Introduction

à la première édition

L'art culinaire a pour objet d'accommoder les aliments de manière à les rendre appétissants et digestibles. Grâce à lui nous pouvons éprouver plusieurs fois par jour, aussi longtemps que nous sommes bien portants, des sensations agréables et, si nous tombons malades, il facilite notre alimentation et nous permet ainsi de lutter contre le mal en nous aidant à soutenir nos forces.

Cela suffit à montrer son importance, qui n'est cependant pas appréciée à sa valeur, en raison des préjugés qui font généralement considérer les connaissances humaines comme appartenant à un ordre d'autant plus élevé qu'elles sont moins utiles. Pour ma part j'avoue être arrivé à l'âge de vingt-cinq ans sans en avoir eu la moindre idée et c'est à ce moment seulement, pendant mes premiers grands voyages, alors que, jeune ingénieur, j'allais chercher ou étudier des gisements miniers dans des pays perdus, que je pris goût à la cuisine. Réduits d'ordinaire, mes compagnons et moi, aux produits de la chasse et de la pêche que les indigènes nous faisaient cuire le plus souvent simplement grillés ou bouillis, sans autre apprêt, nous n'avions guère, pour varier un peu nos menus, que la ressource des conserves dont on se fatigue vite.

Nous avions à lutter contre l'inappétence et l'anémie qui en résulte ; aussi la moindre innovation dans la préparation des mets était-elle accueillie avec enthousiasme, pour peu qu'elle nous procurât une sensation gustative tranchant sur la monotonie habituelle.

Les principes fondamentaux de l'art culinaire sont très simples. Il va sans

dire que pour faire de la bonne cuisine il est essentiel d'avoir de bonnes matières premières, que pour obtenir des sauces savoureuses il faut employer comme mouillement des jus aromatisés, du vin, des alcools de qualité convenable, enfin il n'est pas besoin d'être très expert pour savoir que, sauf dans les cas où l'on veut saisir une viande, il convient de faire cuire les aliments lentement, à petit feu, en les faisant mijoter.

En appliquant ces principes on fera toujours de la cuisine mangeable, mais pour faire de la cuisine fine la plupart des personnes ont besoin de guide précis, sans quoi elles s'exposent à ne jamais arriver à préparer un plat vraiment bien, ou, si elles y parviennent un jour par hasard, elles risquent de ne plus le réussir le lendemain. Beaucoup d'entre elles se figurent alors qu'il y a dans l'opération un tour de main professionnel qui leur échappe et cela les décourage. Or il est bien évident que pour refaire exactement ce que l'on a fait une fois il suffit d'opérer toujours de la même manière.

Les cuisiniers habiles voient le moment précis où la cuisson est à point, ils ont l'instinct des proportions de condiments qu'il convient d'employer et n'ont pas besoin de se servir de balances, mais les personnes qui n'ont pas une très grande expérience doivent pour réussir suivre à la lettre les indications données dans des recettes détaillées avec précision et peser tous les éléments. Ce n'est que lorsqu'on est arrivé à être de force à se rendre compte à priori *de la valeur d'une préparation culinaire en lisant simplement sa formule, comme un musicien expert juge un opéra sans l'avoir entendu à la seule lecture de la partition, que l'on peut songer à voler de ses propres ailes.*

Un mot encore sur la genèse des plats nouveaux. Un plat est réellement nouveau lorsque les éléments qui le composent sont associés pour la première fois, ou tout au moins lorsque leur combinaison est faite dans des proportions inédites donnant une saveur différente de celle des préparations connues. C'est l'étude des associations végétales et végéto-animales qui constitue la base des créations gastronomiques. Qui ne connaît les affinités respectives du pigeon pour les petits pois, de la perdrix pour le chou, du gigot de mouton pour les haricots, etc., ainsi que les mets classiques auxquels elles ont donné naissance?

Malheureusement la découverte de ces groupements harmonieux s'est toujours aite jusqu'à pr ésent pour ainsi dire exclusivement par hasard et il n'y a, à vrai dire, aucune direction à indiquer, aucune règle à formuler pour la création des plats. Seul le goût peut amener l'artiste à des combinaisons nouvelles. Quel service rendrait à l'Humanité le savant qui parviendrait à formuler d'une manière générale les lois des associations eupeptiques ! Leur connaissance nous

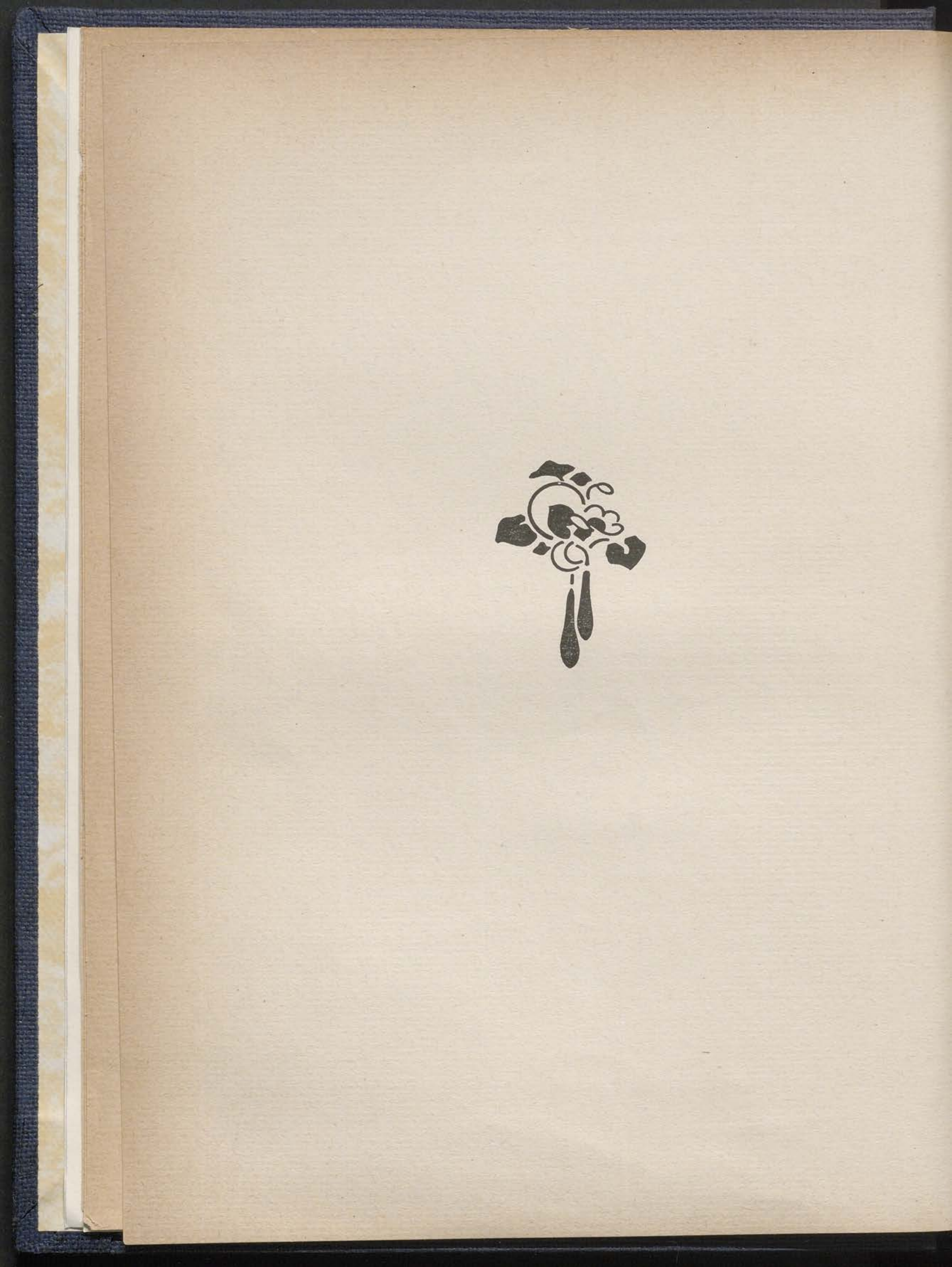
ferait probablement entrevoir des plats que nous ne soupçonnons pas aujourd'hui, de même que les vides de la Table de Mendéléef nous ont permis d'affirmer l'existence de corps que nous ignorions jusqu'alors.

Comme je l'ai dit plus haut, j'ai pris goût à la cuisine dans mes voyages, j'en apprécie aujourd'hui toute la valeur et je m'en occupe volontiers à l'occasion. J'ai modifié certains plats connus, j'en ai créé de nouveaux et, si j'en juge par les compliments de mes amis, dont certains se piquent d'être de fins gourmets, ainsi que par l'empressement flatteur avec lequel leurs femmes demandent mes recettes, je puis croire que j'ai souvent réussi.

J'en réunis aujourd'hui en volume un certain nombre que je me suis efforcé de rédiger d'une façon claire et précise; j'entre, en les décrivant, dans tous les détails nécessaires, j'indique les proportions pondérales des éléments toutes les fois que je le crois utile, je m'attache, en un mot, à donner de véritables formules scientifiques qui permettent de reproduire exactement les préparations décrites, sans qu'il faille, pour les réussir, avoir de grandes connaissances culinaires ; il suffit d'opérer soigneusement. Je mentionne dans ce recueil un certain nombre de plats très simples, d'autres sont plus ou moins compliqués, quelques-uns sont coûteux, mais tous peuvent être exécutés par une seule personne ; c'est, en somme, de la bonne cuisine à la portée de tout le monde.

Comme application plus ou moins directe de l'art culinaire à la thérapeutique, j'ai fait suivre mes formules de l'exposé d'une méthode de traitement de l'obésité des gourmands, sur laquelle je me permets d'attirer l'attention du lecteur. Je sais bien que je ne satisferai pas les nombreux obèses à la recherche de la pilule miraculeuse qui les fasse maigrir, tout en leur permettant de s'empiffrer ; je prévois aussi qu'un certain nombre de personnes diront qu'il n'y a rien de nouveau dans mon régime et qu'il est bien certain qu'on doit maigrir en mangeant moins. Il y a cependant quelque chose de particulier dans ma méthode. En effet, contrairement à la plupart des régimes alimentaires préconisés et qu'il est presque impossible de suivre longtemps, le modus vivendi *que je recommande ne fatigue pas, on peut le suivre indéfiniment sans dégoût et j'ai obtenu en l'appliquant des résultats remarquables, tant au point de vue de la diminution du poids, qu'à celui de l'amélioration de la santé générale, sans faire usage d'aucun médicament.*

Tous mes amis connaissent l'ancien obèse sujet principal de mon expérimentation ; ils sont prêts à témoigner de la réalité de la cure, comme ils sont prêts à attester les qualités de ma cuisine. C'est sous leurs auspices que je présente ce petit livre au public.



Préface
de la deuxième édition

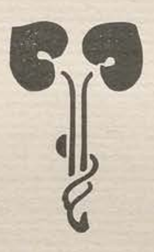
Les analyses élogieuses de la première édition de ma « Gastronomie pratique » qui ont paru dans la Presse et les lettres de félicitation qu'elle m'a values de la part de nombreux lecteurs en flattant mon amour-propre, m'ont incité à améliorer et à compléter mon premier essai.

Cette nouvelle édition a été entièrement revue, remaniée et considérablement augmentée. Le premier chapitre comprend une esquisse historique de la Gastronomie à travers les âges, un exposé de son état actuel et des prévisions sur son avenir. Dans le deuxième chapitre j'indique quelle doit être, à mon avis, la façon d'ordonner un « repas d'amis » et je propose pour les réunions de ce genre des menus variés qui ont figuré sur ma table. Puis, avant d'en arriver au chapitre des recettes, dont le nombre est plus que triplé, je fais une étude générale des différents procédés de cuisson et des sauces qui sont la base de la cuisine moderne ; j'en donne une classification méthodique et, chemin faisant, je précise le sens de quelques termes du langage culinaire imparfaitement définis.

M'adressant surtout à des amateurs, j'ai systématiquement écarté les préparations compliquées, domaine des artistes professionnels, et les pièces montées, triomphe des expositions culinaires, qui relèvent au moins autant de l'architecture et de la sculpture que de la cuisine.

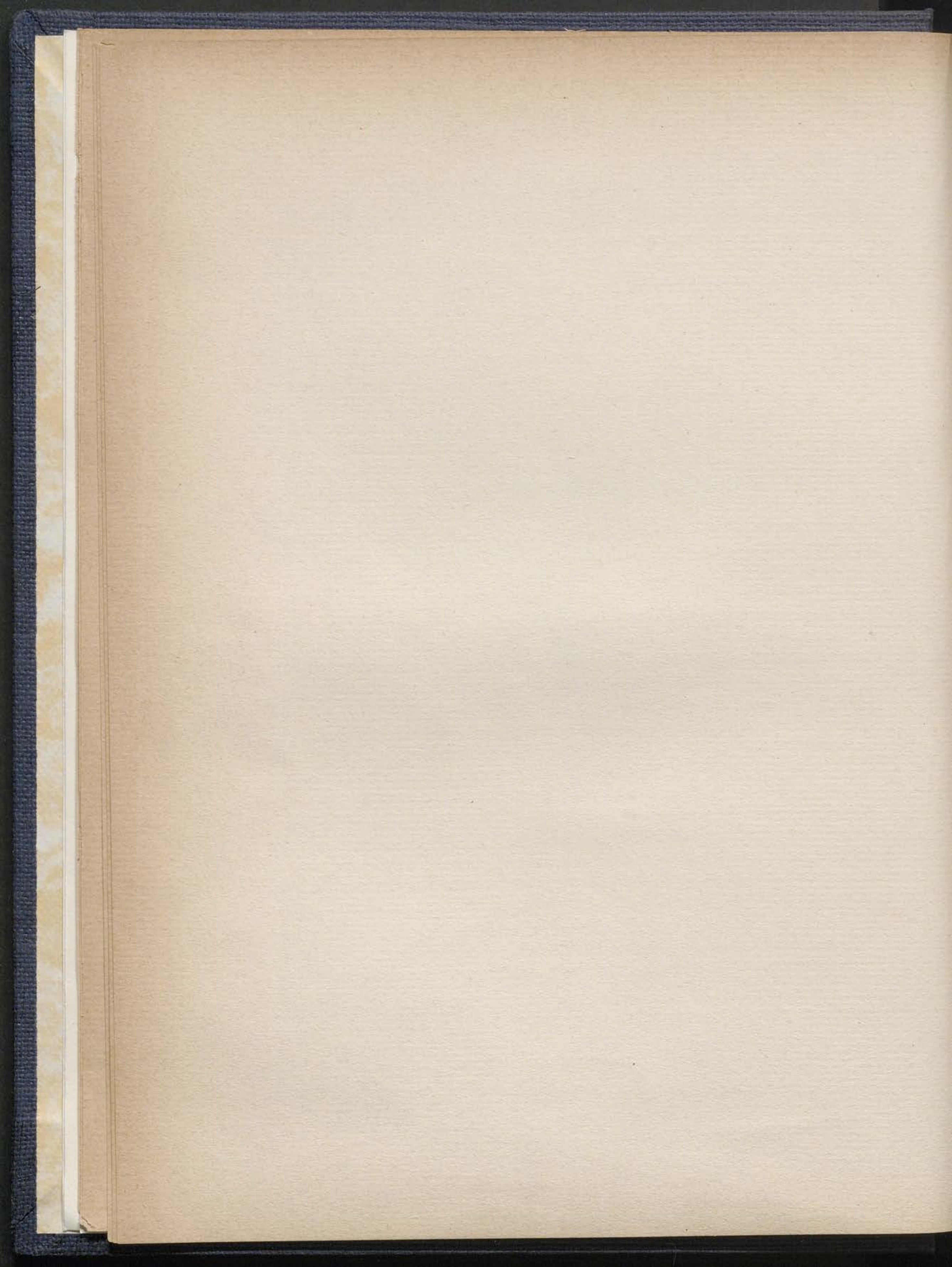
Je n'ai presque rien eu à ajouter à l'exposé de ma méthode de traitement de l'obésité des gros mangeurs, qui, à ma grande satisfaction, a pris place aujourd'hui dans les ouvrages de Médecine.

Puisse ce nouveau livre trouver, comme le premier, un accueil favorable auprès des gourmets.



La Gastronomie
à travers les âges

(Esquisse historique)



La Gastronomie à travers les âges

(Esquisse historique)

L'homme ne s'est véritablement distingué des animaux que lorsqu'il a su se servir du feu.

Les premiers représentants de notre espèce vivaient misérablement de fruits, d'herbes et de racines ; un peu plus tard, leurs descendants s'avisèrent de goûter aux insectes, aux coquillages, puis à la viande, qu'ils mangeaient crue, telle quelle, ou attendrie par des procédés primitifs, dont quelques-uns sont parvenus jusqu'à nous[1].

Lorsque, à la flamme du premier incendie de forêt allumé vraisemblablement par la foudre, des animaux furent grillés, le premier homme qui mangea de la viande cuite s'en régala sans doute, malgré le goût de brûlé qu'elle devait avoir. Dès lors le feu fut divinisé, et tant que l'homme ne sut pas le

1. Les Huns, qui sont pour nous presque des contemporains relativement au temps qui nous sépare des premiers hommes, attendrissaient les viandes en s'asseyant dessus, par terre, ou mieux encore à cheval ; dans ce dernier cas ils les mettaient entre leur siège et le dos de l'animal. Chez les Hongrois, qui descendent des Huns, le procédé ne s'est pas perdu et pendant la révolution de 1848 les hussards de Kossuth attendrissaient ainsi la viande avant de la faire cuire.

produire à volonté [1], il resta le monopole des prêtres qui s'en constituèrent les gardiens. C'est à eux que les fidèles apportaient les victimes offertes aux dieux en holocauste ; ils les faisaient cuire et.... ils les mangaient : ces prêtres furent les premiers cuisiniers et les premiers gastronomes. Leurs descendants spirituels ont de qui tenir.



Comme tous les arts, l'art culinaire, dont l'histoire se déroule parallèlement à celle de l'humanité, a eu ses périodes d'éclat et ses périodes d'éclipse, et la plupart des guerres et des grands événements politiques ont exercé une notable influence sur son développement.

Primitif et simple chez les peuples pasteurs et chez les guerriers, luxueux et fréquemment de mauvais goût chez les conquérants de toute sorte arrivés depuis peu à la fortune, l'art culinaire ne devient délicat et raffiné que chez les peuples de vieille civilisation.

---

1. On conçoit que les habitants de certaines contrées isolées aient pu ignorer le feu pendant très longtemps. C'est ainsi que les indigènes des îles Marianne, par exemple, le connurent seulement en 1521, lors de la découverte du pays par Magellan.

Aujourd'hui, la plupart des sauvages savent faire du feu. J'ai vu les Hottentots battre le briquet ; j'ai vu, dans l'intérieur de l'Amérique du Sud, les Indiens allumer de la moelle d'arbre desséchée en la frottant entre leurs mains contre une pièce de bois sec, procédé qui, par parenthèse, demande un certain doigté pour être couronné de succès.

Néanmoins, il existe encore des peuplades très arriérées pour lesquelles la production du feu constitue une véritable difficulté ; les indigènes de la Terre de Feu sont dans ce cas. Il est vrai qu'au point de vue intellectuel il n'y a guère d'être humain inférieur au Fuégien. J'en ai rencontré, tremblant de froid par une température de — 15° C. et portant sur la tête des peaux qu'il allaient échanger à la côte contre des verroteries ou de l'alcool, sans qu'il leur soit venu à l'esprit de se couvrir avec une partie de leur charge.

Ces misérables représentants de notre espèce connaissent pourtant le feu, qui leur est probablement tombé du ciel. Ils l'apprécient et s'en servent, mais ils ne savent généralement pas le produire ; leur intelligence se borne à l'entretenir, et c'est en cela qu'ils se montrent supérieurs aux singes. C'est ainsi que dans tous leurs canots (et chaque famille de la côte a le sien qui lui est indispensable pour la pêche) il existe un compartiment garni de terre damée dans lequel on entretient du feu. Lorsque, par malheur, le feu s'éteint faute de combustible, ou pour toute autre cause, les canotiers fuégiens en sont réduits à attendre le passage d'un autre canot pour lui en emprunter. Enfin, dans les villages de l'intérieur, il y a des feux entretenus en permanence.

Comme beaucoup de personnes, je croyais, avant d'être allé dans ce pays, que la Terre de Feu devait son nom à des volcans visibles du large ; depuis j'ai changé d'avis et je suis persuadé qu'il le doit tout simplement aux feux des canots qui, semblables à des feux follets jalonnant tout le pourtour de l'île, ont dû frapper l'attention des premier navigateurs qui ont doublé le cap Horn.

Son développement général suit une courbe sinueuse, et il ne trouvera guère sa formule définitive que lorsqu'on aura découvert toutes les lois qui le régissent ; jusque-là, condamné à des hauts et à des bas, il sera, jouet du hasard ou des circonstances, toujours menacé d'un retour en arrière.



Temps préhistoriques. — La plupart des historiens se défendent de remonter au déluge ; il me faudra cependant remonter encore plus haut. Le déluge des écritures ne date en effet que de 6 000 ans avant notre ère ; or l'antiquité de l'homme est bien plus grande, et, s'il est difficile de la préciser, on peut du moins dire que vraisemblablement notre espèce existe depuis un certain nombre de milliers de siècles. Quoi qu'il en soit, l'homme quaternaire de la période paléolithique, le contemporain du mammouth, vivait déjà de chasse et de pêche et connaissait l'usage du feu[1]. On en a acquis la certitude par des fragments d'ossements humains [2] et d'os d'animaux calcinés

---

1. En ce temps là les viandes étaient généralement cuites sur des blocs de pierre chauffés au préalable.

Il y a quelques années, j'ai vu employer encore ce procédé primitif de cuisson dans les pampas de l'Amérique du Sud. Les premières choses que l'on offre dans ces pays à un voyageur qui arrive dans une ferme sont une tasse de *maté* (infusion de feuilles d'un arbrisseau de la famille des Illicinées) et un *asado con cuerro*, c'est-à-dire du bœuf rôti dans sa peau, qu'on prépare de la façon suivante : on commence par prendre un bœuf au lasso, on lui coupe tête et pattes et l'on coud aussitôt les orifices pour éviter une trop grande perte de sang ; puis on couche l'animal sur un lit de blocs de pierres chauffées au rouge dans un feu de bois. Le rôtisseur retourne la bête sur son lit de pierre de façon à faire cuire convenablement le filet ; le reste est plus ou moins sacrifié et beaucoup de parties sont carbonisées. Je ne sais si c'est parce que j'ai mangé de ces asados après de longues chevauchées et quand j'avais très faim, mais j'en ai conservé un souvenir délicieux. Je n'oublierai jamais le flot de sang chaud qui m'inonda la première fois que je plantai mon couteau dans un asado pour le découper, ni le goût exquis du rôti ; et il me semble bien n'avoir jamais de ma vie mangé Châteaubriand aussi juteux et aussi à point.

2. Un mot sur l'anthropophagie. L'homme, ayant pris goût à la viande, est devenu cannibale le jour où il a manqué d'animaux.

« Les loups ne se mangent pas entre eux », dit-on ; si c'était vrai, ce serait humiliant pour l'homme ; heureusement cela n'est pas ; lorsque les loups sont affamés ils se dévorent parfaitement les uns les autres ; j'ai pu m'en assurer *de visu* lors d'un de mes voyages en Sibérie.

Homo homini lupus.

S'il est exact que « le cadavre d'un ennemi sent toujours bon », la première victime du cannibalisme a dû être un ennemi du premier cannibale ; mais quelle que soit la valeur de cette circonstance atténuante, c'est vraisemblablement par gourmandise que l'homme est devenu anthropophage. Il l'est resté pour la même raison et à d'autres points de vue : par superstition, dans la pensée qu'il hérite-

trouvés dans les cavernes de cette époque et par les *kjoekkenmoeddings*[1], vestiges d'anciennes agglomérations humaines renfermant des instruments de silex, des fragments de poterie grossière, du charbon, des cendres, des os calcinés et brisés, des coquilles marines, des arêtes de poissons, résidus de l'alimentation.

Les premiers animaux domestiques paraissent avoir été le chien, le renne, la chèvre, le porc et la poule.

C'est également de la fin de la période de la pierre taillée (phase néolithique) et de l'époque des cités lacustres que datent l'élevage du bétail, la culture des céréales, le tissage, l'usage du miel et celui du sel[2].



---

rait ainsi des qualités de la victime, par vengeance et même quelquefois par respect pour les morts, auxquels il croyait assurer de la sorte la plus honorable des sépultures.

Le développement de la morale d'un côté et l'élevage du bétail de l'autre l'ont corrigé de cette habitude ; mais il est prêt à y revenir dès que son existence entre en jeu : l'histoire du radeau de la Méduse se renouvelle de temps en temps.

Malgré le développement de la civilisation, il existe encore nombre de peuplades anthropophages. Des indigènes de la côte de Krou, en Afrique, qui avaient mangé des prisonniers faits dans les combats que les tribus sauvages se livrent entre elles, le plus souvent pour se procurer de la nourriture, m'ont dit en avoir conservé un excellent souvenir. « Li semblé cochon » ; et il est effectivement assez naturel que la chair des deux omnivores soit analogue. Un jour, l'un de ces Kroumen, en veine de confidences, revenant sur le même sujet et précisant ses impressions, me dit en riant d'un rire large qui découvrait toutes ses dents : « Blanc pas bon ; mo pli content nég ». Il paraît en effet que la chair du blanc est plutôt fade. C'est aussi l'avis des tigres du Bengale qui ont une certaine compétence en la matière, et qui, ayant à choisir entre un blanc et un hindou, n'hésitent jamais à prendre le second. C'est l'une des raisons pour lesquelles les Européens emmènent toujours des Hindous avec eux à la chasse au tigre.

Faut-il le dire ! j'ai moi même compris l'anthropophagie dans un des mes voyages où, ayant perdu toutes mes provisions au passage d'un saut de rivière, après être resté vingt-quatre heures sans rien prendre, j'ai mangé pour la première fois du singe. Ce singe, gros comme un enfant, qu'on faisait rôtir à la broche, me donna l'impression que j'allais manger mon semblable.

1. Les kjoekkenmoeddings ont été trouvés pour la première fois au bord de la mer, en Danemark, d'où leur nom danois qui signifie résidus de cuisine, puis ailleurs, un peu partout, en Europe : en France, en Belgique, en Allemagne, en Angleterre, au Portugal ; en Asie : au Japon ; et dans les deux Amériques.

Les différents kjoekkenmoeddings ne datent pas tous de la même époque. Mon savant camarade et ami de Morgan, dans son magistral ouvrage : « Les premières civilisations », rapporte les kjoekkenmoeddings danois à l'état mésolithique, intermédiaire entre l'état paléolithique et l'état néolithique ou celui de la pierre polie ; tandis que les kjoekkenmoeddings portugais par exemple seraient franchement néolithiques.

2. La découverte du sel est l'une des plus précieuses au point de vue gastronomique. Les propriétés de ce condiment sont nombreuses : il stimule l'appétit, provoque la salivation, active la circulation du sang dans la muqueuse stomacale, facilite la digestion en fournissant par sa décomposition

Antiquité. — *Égyptiens.* — Sous les Pharaons de la IVe dynastie, 3000 ans avant notre ère, en Égypte, berceau de la civilisation, on cultivait déjà le froment, l'orge, le millet, la vigne ; on faisait du pain, du vin, de l'hydromel, de la bière.

Mille ans plus tard, sous la XVIIIe dynastie, celle des grands Pharaons, époque où l'Égypte atteignit son apogée, la conquête de la Syrie, de la Phénicie, du pays de Chanaan, de la Nubie et de l'Éthiopie augmentèrent les ressources culinaires des Égyptiens. A cette époque ils se nourrissaient de viande de boucherie, de volaille, de gibier, de poissons, d'huîtres, d'œufs[1], de légumes farineux : lentilles, pois, fèves, etc., de fruits variés : olives, figues, dattes, pommes, grenades, abricots, amandes, etc. ; ils connaissaient l'ail, le persil ; ils adoraient l'oignon et le mangaient avec un respect religieux. Thèbes aux cent portes avait ses éleveurs de volaille, ses gargotiers, ses confiseurs, ses pâtissiers, et l'on voyait sur la table des Pharaons des truffes merveilleuses, de dimensions inouïes, dont le poids atteignait 36 kilogrammes. Cette espèce semble disparue de nos jours.



Hébreux. — A l'origine, les Hébreux vivaient très frugalement. Plus tard, ils menèrent la vie des patriarches ; ils se nourrissaient de céréales : blé, orge ; de quelques légumineuses : lentilles, fèves, et de la chair de leurs troupeaux.

Lors de leur séjour en Égypte, leur alimentation s'augmenta de tous les

---

l'acide chlorhydrique nécessaire au suc gastrique ; et ainsi, d'une façon générale, il contribue à l'équilibre de notre statique chimique ; de plus, il favorise l'oxygénation du sang, ravive la couleur des globules sanguins, il est antiseptique, etc., etc. Indispensable à la vie animale, il se trouve à l'état naturel dans la plupart de nos aliments, mais en proportion insuffisante, au moins pour notre organisation actuelle. Le manque de sel est l'une des privations physiques les plus pénibles. Les personnes soumises au régime déchloruré ne peuvent s'en faire qu'une faible idée, car les ressources actuelles de la gastronomie permettent d'y suppléer, en partie au moins, grâce à des artifices culinaires et à d'autres condiments. Pour s'en rendre compte exactement, il faut, comme cela m'est arrivé, en avoir été privé pendant longtemps sans rien avoir à lui substituer. C'est ainsi qu'à la suite de l'accident dont j'ai dit un mot dans la note 2 de la page 11, j'ai vécu exclusivement pendant tout un mois, dans les forêts de la Guyane, de gibier et de poisson rôtis au naturel, sans aucun assaisonnement. Le manque de sel m'avait fait prendre la nourriture en tel dégoût que je ne mangeais presque plus. Aussi, à ce régime, je m'étais anémié au point que je fus littéralement étourdi et obligé de me coucher, au premier petit verre de vin que je pris à la fin de mon jeûne forcé. Mon appétit revint dès le premier repas assaisonné et, quelques jours après, j'avais repris mes forces.

1. On savait déjà à cette époque faire éclore artificiellement les œufs.

produits qu'ils trouvèrent dans le pays, et vingt siècles avant notre ère ils connurent le beurre.

Puis, durant les quarante années pendant lesquelles ils errèrent dans le désert (1420-1380 avant Jésus-Christ), ils eurent beaucoup à souffrir, mais leur plus grande privation fut de n'avoir pu emporter, en fuyant d'Égypte, ni graines d'oignon, ni levure. C'est de cette époque que date l'usage du pain azyme que les Juifs pratiquants mangent encore à Pâques, en souvenir à la fois de l'ancienne fête des azymes et du séjour des Hébreux dans le désert.

Après leur entrée dans la terre de Chanaan, la nourriture des Hébreux se modifia. Pour obéir aux lois de Moïse, ils rejetèrent de leur alimentation beaucoup d'animaux dont ils faisaient jadis usage, et le beurre fit place à la graisse et à l'huile.

Ce fut l'origine de la cuisine juive [1].

Cependant, sous le règne de Salomon au luxe proverbial, les Hébreux, transgressant les préceptes de la religion, poussèrent la richesse et la somptuosité de la table à un tel degré que le Prophète Isaïe s'en émut et s'en indigna.

Assyriens. Chaldéens. — Les Assyriens s'occupaient peu de travaux agricoles ; ils tiraient de leur sol quelques produits sauvages, mais ils vivaient surtout aux dépens des peuples voisins.

Les Chaldéens, au contraire, s'occupaient beaucoup de culture, ainsi que le prouve la flore si riche des jardins suspendus de Babylone.

En Assyrie, la classe pauvre se nourrissait de pain grossier, de légumes sauvages, de tourteaux de poissons et de sauterelles. Dans la classe riche la table était plus abondamment pourvue ; on y voyait des viandes, les mêmes que celles d'Égypte, des poissons, dont les plus estimés étaient la carpe, le barbeau, l'anguille et la murène ; des herbes potagères, des légumes variés : haricots, fèves, lentilles, pois chiches, gombos, concombres, courges, aubergines, etc., des fruits : raisin, dattes, ananas, mûres, amandes, pistaches, noix, figues, grenades, citrons, oranges, poires, prunes, abricots, etc.

Après chaque victoire, les Assyriens se vautraient dans l'orgie, mais ce

---

1. Voir p. 47.

fut seulement au VIIe siècle avant notre ère, sous le règne d'Assurbanipal, que Ninive et Babylone atteignirent l'apogée de leur splendeur et que l'amour du luxe et des plaisirs matériels fut poussé au plus haut point. Enfin, au VIe siècle, sous le règne de Balthasar, de crapuleuse mémoire, les Assyriens sombrèrent dans la plus répugnante débauche.



Hindous. — Dans l'Inde, d'où nous viennent le riz et des condiments de haut goût, l'art culinaire était très développé dès la plus haute antiquité, ainsi qu'en témoigne le « Ramayana », ancienne épopée hindoue consacrée à la glorification du héros Rama.



Perses. — Les Perses, d'origine aryenne comme les Hindous, étaient dès les temps les plus reculés un peuple d'agriculteurs.

Au IXe siècle avant Jésus-Christ leur nourriture se composait de céréales, de plantes légumineuses, d'herbes potagères et de fruits tels que raisin, olives, citrons, cerises, prunes, pêches, noix ; les viandes dont ils faisaient usage étaient celles du cerf, de l'âne sauvage, du bœuf, du mouton, du porc, de l'autruche et de la tortue de mer.

Après les victoires qu'ils remportèrent sur Nabuchodonosor et sur Balthasar, et à la suite des conquêtes de l'empire des Mèdes, de l'Assyrie, de la Chaldée, de la Lydie, de l'Inde, etc., les Perses, au contact des vaincus, prirent des habitudes de luxe et d'intempérance. A la table des rois et des riches on servait entiers de gros animaux rôtis, un chameau, un bœuf, un âne ; chez les pauvres on se contentait de pièces plus petites.

Les ustensiles de cuisine et de table étaient faits de métaux précieux.

Après les guerres médiques, pendant lesquelles ils abandonnèrent souvent aux Grecs vainqueurs des richesses inouïes en vaisselle et en mobilier d'or et d'argent, les Perses suivirent l'exemple des Égyptiens, des Assyriens et des Hébreux ; ils se laissèrent aller à la mollesse et à la volupté ; la débauche envahit tout ; ce fut le commencement de la décadence.



Grecs. — En 1582 avant Jésus-Christ, Cécrops, fondateur d'Athènes, y

apporta d'Égypte les olives et l'art d'en faire de l'huile. Vers la même époque, le Phénicien Cadmus, cuisinier du Roi de Sidon, vint s'établir en Grèce et y importa les principes de l'art culinaire.

Au temps d'Homère, la nourriture du peuple était presque exclusivement composée de bouillies de céréales, de poissons, de légumes et de fruits du pays.

La classe riche y adjoignait du bœuf, du mouton, de la chèvre et du porc; on faisait rôtir ces animaux en les arrosant de graisse[1] et on les mangeait en buvant des vins aromatisés.

La gastronomie, marchant de pair avec la civilisation, commençait à se développer, lorsque survint l'invasion dorienne qui arrêta tout progrès. Ce fut alors que Lycurgue, qui voulait faire des Spartiates exclusivement un peuple de soldats, essaya, en n'accordant à chacun d'eux qu'un minimum de jouissances égal pour tous, de leur inculquer avec l'amour immodéré des armes le plus profond mépris pour tous les arts ; et, enfin d'atrophier en eux le sens du goût, il ne trouva rien de mieux que son fameux brouet[2], qu'il eut la prétention de rendre sinon gratuit, du moins obligatoire. C'en était trop; les estomacs se révoltèrent, et Lycurgue ne survécut pas à cet échec.

Après sa mort, les Lacédémoniens, trouvant que leur diète avait assez duré, entreprirent les guerres de Messénie à seule fin de s'emparer des troupeaux et des récoltes de leurs voisins. A la suite de ces conquêtes la cuisine grecque s'améliora; elle dut aussi ses progrès à l'influence d'Archestrate, l'immortel auteur de la « Gastrologie », ouvrage qu'il écrivit après avoir parcouru le monde connu, à la recherche de tout ce qu'il pouvait y avoir de meilleur à boire et à manger. L'alimentation s'enrichit alors notablement par l'emploi du seigle, du riz, de l'avoine ; on vit apparaître sur les tables les volatiles, les poissons, les légumes et les fruits les plus variés ; les préparations culinaires furent relevées par de nombreux condiments : on peut citer, outre ceux

---

1. C'est encore cette méthode de cuisson qu'on emploie de nos jours dans l'intérieur de la péninsule balkanique. L'animal vidé, parfumé d'un bouquet de thym et embroché sur une branche de coudrier, est rôti devant un grand feu de bois. Pendant la cuisson, le Palikare rôtisseur trempe, de temps en temps, dans de la graisse fondue assaisonnée et relevée par un peu de jus de citron, un petit drapeau de toile et en caresse légèrement le rôti, d'autant plus fréquemment que la viande se dore davantage. Ce procédé de graissage est très recommandable; il a pour effet d'éviter le ramollissement de la viande et il donne à la peau une consistance croustillante très agréable.

Le *méchoui* arabe est préparé d'une façon analogue.

2. Le brouet noir était un ragoût au vinaigre de viandes plus ou moins carbonisées, accompagnées de plantes aromatiques et amères.

déjà mentionnés, le poireau, la ciboule, la câpre, le raifort, le thym, la sauge, l'origan, la coriandre, le fenouil, etc.

C'est en vain que le végétarien Pythagore prêcha, sous prétexte de métempsychose, l'abstinence des viandes, la gastronomie, étouffée pendant plusieurs siècles, triompha de la philosophie et reprit irrésistiblement son essor.

Au ve siècle avant notre ère survinrent les guerres médiques et leur principal résultat fut l'introduction en Grèce des connaissances culinaires déjà assez développées chez les Mèdes et chez les Perses.

Au siècle de Périclès, les menus comprennent des potages, des poissons rôtis, frits ou bouillis, ceux-ci accompagnés d'une sauce à l'huile (avec vinaigre, jaunes d'œufs et fines herbes), origine de notre rémoulade ; des viandes de boucherie et de porc ; de la volaille, en particulier l'oie blanche engraissée avec des figues fraîches, très recherchée pour sa chair, son foie, sa graisse [1] et ses œufs ; du gibier rôti, braisé ou en ragoût, le tout relevé par des sauces diverses, les unes douces à base de miel, les autres piquantes à base de vinaigre ; des légumes, des desserts variés, des fruits de toute sorte, des fromages [2], des pâtisseries, parmi lesquelles certains gâteaux saupoudrés de sel, que l'on fabrique encore de nos jours ; enfin des entremets sucrés, dont quelques-uns étaient les premières ébauches du pudding.

Comme boisson, les Grecs faisaient usage de lait, de vins indigènes ou étrangers, naturels, cuits ou fumés, d'hydromel, de cervoise [3], de bière, de tisanes. Les vins indigènes les plus appréciés étaient ceux de Corinthe, d'Acanthos et des Iles Ioniennes ; les vins étrangers, ceux de Syracuse, de Falerne, de Smyrne, de Phénicie, d'Égypte et en particulier ceux de la Thébaïde.

Le déjeuner du matin et celui de midi étaient sommaires ; en revanche le dîner était copieux et se composait de plusieurs services. Dans ces repas du soir, avant le dessert, des esclaves apportaient aux convives de l'eau, des parfums, des couronnes de fleurs et de feuillage. C'est seulement alors que l'on commençait à verser à boire. Puis, pendant le dessert, il y avait des représentations mimiques, des lectures, des chants, des danses ; des musi-

---

1. Les Grecs ne connurent le beurre que très tard, par les Scythes, qui en fabriquaient de toute antiquité.
2. Notamment ceux de Sicile et ceux de la ville de Tromilée, en Arcadie.
3. Boisson analogue à la bière.

ciens se faisaient entendre, et les convives, excités par la boisson, déployaient leur verve dans de joyeuses conversations et dans des saillies épicées de sel attique.

Ces réunions étaient surtout un régal pour l'esprit ; mais la préparation des mets laissait à désirer, et il faut bien dire que les Grecs, à cette époque qui marque l'apogée de leur civilisation, n'avaient pas poussé la gastronomie[1] aussi loin que les autres arts.

Cependant il se manifestait depuis quelque temps déjà des symptômes de décadence. Les Grecs avaient pris chez les Libyens la déplorable habitude de manger couchés, première erreur gastronomique ; ils tombèrent ensuite dans une seconde plus grave, celle de vivre pour manger. En vain Hippocrate, au nom de l'hygiène, et Socrate, au nom de la morale, s'efforçaient-ils de lutter contre l'envahissement de la goinfrerie ; la Grèce déclinait de plus en plus ; et un siècle après Périclès, en 146 avant J.-C., elle fut asservie par Rome.



Romains. — Les Romains des premiers âges, comme tous les peuples primitifs, menaient une existence misérable. Numa Pompilius emprunta aux Sabins qui le tenaient eux-mêmes des Perses, par l'intermédiaire des Pélages, le culte de Vesta déesse du feu ; de cette époque (VIIe siècle av. J.-C.) datent les commencements de l'art culinaire à Rome.

Au début, les Romains ne mangeaient guère de viande que les jours de fête, et leur nourriture ordinaire consistait surtout en végétaux, ail, oignons,

---

1. On trouve dans Aristophane l'indication de nombreuses substances alimentaires employées de son temps. Je crois intéressant d'en faire l'énumération. Comme viandes de boucherie : l'agneau, le baudet, la brebis, le cochon de lait et la truie ; comme issues et charcuterie : l'andouille, le boudin, la saucisse et les tripes ; comme volailles : la poule, le canard, l'oie et le pigeon ; comme gibiers : le lièvre, l'alouette, le bec-figue, la caille, la grive, la perdrix, le faisan, la poule d'eau, la sarcelle et l'autruche ; comme poissons : l'anguille, la loche, le maquereau, le mulet, la plie, la raie, le rouget, la sardine, le thon et le turbot ; comme crustacés et mollusques : le crabe, la crevette, l'écrevisse et l'huître ; comme insectes : les sauterelles ; comme reptiles : la tortue ; comme grains : le blé, l'orge ; comme légumes secs : la fève, les haricots, les lentilles, les pois et les pois chiches ; comme légumes frais et condiments : l'ail, l'anis, la bette, la betterave, le cardon, la ciboule, la citrouille, le concombre, la coriandre, le cresson, la faîne, l'oignon, l'olive, le persil, le poireau, le raifort, la rave, le sésame, le thym ; comme fruits : les figues, les grenades, l'orange, la poire, la pomme et le raisin.

Ajoutons qu'Aristote mentionne dans son « Éthique » vingt variétés de coulis.

légumes à cosses, navets, panais, poireaux, etc. ; et la bouillie d'épeautre[1] faisait office de pain.

Ils castraient d'abord les taureaux uniquement pour les dompter avec plus de facilité. Mais bientôt ils s'aperçurent que cette opération améliorait singulièrement la qualité de la viande, et cela leur donna par la suite l'idée de chaponner les coqs. Telle fut chez eux l'origine de l'élevage.

Ils connurent la vigne par les Phocéens, qui la leur apportèrent de Perse.

Les guerres du Samnium mirent les Romains en contact avec les Grecs, alliés des Samnites, et c'est à leur école qu'ils apprirent les principes de l'art culinaire. Toutefois ce ne fut qu'à l'époque des guerres puniques[2] que la gastronomie fit vraiment à Rome des progrès sérieux.

La première guerre leur donna la Sicile, dont les cuisiniers[3] (quantum mutati) étaient alors les premiers du monde.

La deuxième leur valut les îles Baléares, où ils trouvèrent le lapin, qu'ils s'empressèrent d'acclimater dans leur pays.

On sait comment la troisième, celle qui se termina par la destruction de

---

1. Variété de froment qui pousse dans les terrains arides.

2. Flaubert, dans le premier chapitre de « Salammbô », rapporte des détails précis sur cette époque, et je crois intéressant de citer *in extenso* la description qu'il y a faite du festin donné dans les jardins d'Hamilcar pour célébrer l'anniversaire de la bataille d'Eryx.

« Les cuisines d'Hamilcar n'étant pas suffisantes, le conseil leur avait envoyé des esclaves, de la vaisselle, des lits, et l'on voyait au milieu du jardin, comme sur un champ de bataille quand on brûle les morts, des grands feux clairs où rôtissaient les bœufs. Les pains saupoudrés d'anis alternaient avec les gros fromages plus lourds que des disques et les cratères pleins de vin, et les canthares pleines d'eau auprès des corbeilles en filigrane d'or qui contenaient des fleurs. La joie de pouvoir enfin se gorger à l'aise dilatait tous les yeux ; çà et là les chansons commençaient.

D'abord on leur servit des oiseaux à la sauce verte, dans des assiettes d'argile rouge rehaussée de dessins noirs, puis toutes les espèces de coquillages que l'on ramasse sur les côtes puniques, des bouillies de froment, de fève et d'orge et des escargots au cumin, sur des plats d'ambre jaune.

Ensuite les tables furent couvertes de viandes : antilopes avec leurs cornes, paons avec leurs plumes, moutons entiers cuits au vin doux, gigots de chamelles et de buffles, hérissons au garum, cigales frites et loirs confits. Dans des gamelles en bois de Tamrapanni flottaient, au milieu du safran, de grands morceaux de graisse. Tout débordait de saumure, de truffes et d'asa fœtida. Les pyramides de fruits s'éboulaient sur les gâteaux de miel et l'on n'avait pas oublié quelques-uns de ces petits chiens à gros ventre et à soies roses que l'on engraissait avec du marc d'olives, mets carthaginois, en abomination aux autres peuples.»

3. Les cuisiniers siciliens, dont les premiers étaient d'origine grecque, ont joué un rôle considérable dans l'histoire de Rome. C'était eux qu'Annibal imprudent emmenait avec lui en campagne. Pendant la deuxième guerre punique ils le plongèrent à Capoue dans de telles délices qu'il s'y attarda avec son armée et finit par se faire battre, tandis qu'en opérant rapidement il aurait pu, dit-on, s'emparer de Rome qui était alors à deux doigts de sa perte.

Carthage, fut provoquée par Caton l'Ancien. Pendant la délibération quelques sénateurs hésitaient. Caton tira de sa toge des figues d'Afrique et s'écria : « C'est la conquête du pays producteur de ces fruits que je demande. » L'argument fut irrésistible.

C'est de cette époque que date également l'introduction des grenades.

Plus tard, l'annexion de la Grèce apporta aux Romains de nouvelles conquêtes gastronomiques. Ils trouvèrent dans ce pays le faisan que les Argonautes avaient rapporté de leur expédition sur les bords du P hase la bécasse et d'autres gibiers dont nous avons déjà parlé, des légumes variés parmi lesquels nous citerons, outre ceux mentionnés plus haut, l'asperge, la carotte, le cerfeuil, les champignons, la laitue, le pissenlit, la truffe, originaire de Libye, et des fruits tels que la noix et la pêche qui venaient de Perse.

D'Asie, ils avaient rapporté la cerise[1], l'abricot, le concombre, le citron[2], le paon[3] ; et les Parthes leur avaient enseigné la fabrication du pain mollet. D'Afrique, leur vint le melon à grosses côtes qu'ils se mirent à cultiver près du village de Cantalupe, d'où le nom de cantaloup.

Ils pêchaient dans leurs rivières et dans leurs deux mers des ablettes, des anchois, des bars, des barbillons, des daurades, des esturgeons, des harengs, des mulets, des murènes, des turbots, des grenouilles, des moules, des huîtres, des oursins, des palourdes. Le gibier ne leur manquait pas non plus. Ils élevaient le gibier à poil dans des parcs, le gibier à plumes dans des volières, dont la première fut construite par Marcus Lœnius Strato.

C'est Sergius Orata qui eut le premier l'idée de parquer les huîtres, et les parcs du lac Lucrin fournissaient des mollusques à point ; Fulvius Lippinus avait imaginé d'élever des escargots avec une bouillie faite de farine et de moût de vin et il obtenait ainsi des produits hors ligne ; le Consul Scipio Metellus, promoteur du gavage des oies dans l'obscurité, avait créé le foie gras. Les Romains, très versés dans l'art de la charcuterie, obtenaient des truies à chair très parfumée en les nourrissant de figues[4] ; ils préparaient des

---

1. La cerise fut importée par Lucullus.
2. Le citron ne paraît avoir été introduit à Rome que postérieurement à Pline.
3. Le paon fut importé de Samos par Hortensius.
4. On conçoit parfaitement que les animaux ainsi nourris devaient être exquis. En Espagne, dans la province de Séville, on donne à manger aux porcs des glands et des olives, et l'on obtient ainsi une chair excellente.

jambons, des saucisses, etc. Ils accommodaient en salade le cresson, la laitue, l'oseille, la manne, la rue. Ils faisaient certains fromages[1] dans la composition desquels entrait souvent du thym en poudre. Ils confectionnaient couramment de la crème fouettée, des oublies, des tourtes, des croûtes, des puddings, des gâteaux au fromage, des sorbets, etc. Ils avaient aussi une très grande variété de fruits : pommes, poires, prunes, châtaignes, coings, raisin, etc.

En fait de vins[2], ils avaient les vins connus des Grecs, les leurs et ceux du Rhin.

Leurs ressources gastronomiques considérables et leurs connaissances culinaires relativement[3] étendues leur avaient permis de créer une cuisine plus raffinée que la cuisine grecque; malheureusement ils finirent par devenir trop carnivores et ils eurent le tort de méconnaître la valeur des légumes[4], qu'ils trouvaient fades, alors que les Grecs, plus délicats, avaient su les apprécier à leur valeur. Les repas romains, très somptueux, étaient égayés par des représentations théâtrales et musicales[5], mais, contrairement à ce qui se passait en Grèce, les convives restaient spectateurs passifs de ces divertissements.

En résumé, les Romains jouissaient d'un très grand bien-être matériel, mais la facilité avec laquelle ils s'étaient enrichis par le pillage des contrées

---

1. Dans ses ouvrages, Martial signale parmi les fromages connus de son temps ceux de Luna, en Étrurie, ceux de Vélabre, qui étaient durcis au feu, et ceux de Toulouse.

2. Martial cite les vins de Campanie, de Cécube, de Céré, les vins miellés de Crète, les vins de Falerne, de Fondi, de Mammerte, de Marseille, des Mares, de Nomentanum, de la Sabine, de Sitie, de Sigui, de Sorrente, de Spolète, de Tarragone et de Toscane.

Les Romains employaient volontiers comme boisson, pure ou coupée de vin, de l'eau glacée qu'ils avaient fait bouillir au préalable, par une sorte de prescience très curieuse de l'asepsie, fondée peut-être sur le vieil adage : « le feu purifie tout ».

3. Comme les Grecs, les Romains ne connurent le beurre que très tard ; ils le trouvèrent chez les Germains ; leur cuisine était jusqu'alors préparée à l'huile et à la graisse, comme cela se fait encore de nos jours dans le Midi.

Parmi les plats les plus renommés de l'époque il faut citer les tétines de truie à la saumure de thon, les pâtés de volaille, les grives aux asperges, le porc à la Troyenne farci de bec-figues et d'huîtres, le tout arrosé de vin et de jus aromatisé.

4. Les Romains de la classe aisée n'estimaient guère que les légumes plus ou moins rares, les grosses asperges, les choux nains, les cœurs de laitue, qu'ils mangeaient trempés dans de la crème ou dans du garum de maquereau, et les champignons.

5. Martial écrivait à ce sujet : « Vous me demandez quel est le meilleur festin ? C'est celui où il n'y a pas de joueur de flûte ». Ceux qui, de nos jours, inscrivent sur leurs programmes comme *great attraction* : « Pas de Tsiganes », appartiennent, sans s'en douter, à l'école de Martial.

conquises, les conduisit et devait fatalement les conduire à des excès de toute sorte ; aussi ils marchèrent à grands pas vers la décadence et ils finirent par ne plus vivre que pour satisfaire leur gloutonnerie. L'introduction de l'usage immonde du vomitorium marque la fin de la gastronomie romaine. Un véritable vent de folie souffla alors sur Rome. Ce fut à qui dépenserait le plus. On rivalisait de plats rares et le plus souvent insensés[1]. On servait des talons de chameau, des trompes d'éléphants, des têtes de perroquets, des ragoûts de foies de rossignols et de cervelles de paons, et des pâtés de langues d'oiseaux savants qui atteignaient des prix équivalant à 20 000 francs de notre monnaie. Lucullus[2] dépensait 50 000 francs en un seul repas. Sous le règne de Tibère, Marcus Apicius[3], possesseur d'une fortune représentant cinquante millions de francs, trouvait le moyen d'en gaspiller les trois quarts en orgies et finissait par le suicide, estimant qu'il n'avait plus de quoi vivre décemment. Vitellius, qui ne s'interrompait de manger que pour vomir, dévorait quatre-vingt millions en huit mois de règne. Héliogabale, à peine âgé de 18 ans, dépassait en débauche et en prodigalités les Césars ses prédécesseurs.

---

1. Dans son « Satyricon », Pétrone parle de plusieurs plats de cette catégorie en décrivant une orgie chez Trymalcion, qui paraît être une critique de la fameuse orgie donnée par Néron, ce Nabuchodonosor romain, sur l'étang d'Agrippa. Citons entre autres une laie en surprise, invraisemblable pièce montée, composée d'une énorme laie en peau, portant à chacune de ses défenses une corbeille tissue de petites branches de palmier et contenant l'une des dattes de Syrie, l'autre des dattes de la Thébaïde et autour de laquelle étaient groupés, en nombre égal à celui des convives, des marcassins en pâte cuite. Lorsque l'écuyer tranchant ouvrit la laie, il s'en échappa un vol de grives que les esclaves attrapèrent à la glu. Chacun des convives reçut un marcassin en pâte, des grives en vie et des dattes. Un autre plat en surprise était une truie à ventre rebondi, farcie de boudins et de saucisses, que le cuisinier apportait en s'excusant d'avoir oublié de la vider. Signalons encore une faisane en plumes, couvant des œufs en pâte farcis d'une purée de jaunes d'œufs durs, masquant des becs-figues rôtis. Les surprises modernes sont incontestablement de meilleur goût à tous les points de vue, et il me suffira de citer à cet égard les ortolans en sarcophages, qui se présentent sous la forme de truffes farcies chacune d'un ortolan, garni lui-même de foie gras, et qui laissent loin derrière eux les œufs de faisane dont je viens de parler.

2. Lucullus, qui s'était scandaleusement enrichi dans ses campagnes en Cappadoce contre Mithridate, jetait littéralement l'argent par les fenêtres. Il payait 20 000 francs par an ses écuyers tranchants. Dans la seule baie de Naples, il possédait trois châteaux autour desquels il y avait des parcs et des volières regorgeant de gibier et de volaille, des viviers pour poissons d'eau douce et d'autres pour poissons de mer. Pour alimenter ses viviers d'eau fraîche, il avait fait percer toute une chaîne de collines, ce qui était pour l'époque un travail colossal.

3. Ce fut lui qui imagina de noyer les rougets dans le garum (apéritif aphrodisiaque, d'origine grecque, à base de saumure de poisson) et de les préparer ensuite avec une sauce dont le fond était leur propre foie. Le principe de cette sauce a survécu. De nos jours on sert les rougets grillés masqués d'une purée faite avec leurs foies et du beurre.

Désireux de passer à la postérité sous son vrai jour, il avait un historiographe attaché à sa personne pour décrire ses orgies ; il donnait des festins comprenant jusqu'à vingt-deux services ; et, pour augmenter la dépense, il faisait mélanger aux plats servis à ses invités des perles, de l'or et des pierres précieuses. Passons !



Invasion des Barbares. — L'odeur des saturnales romaines se répandit au loin ; elle finit par attirer les Barbares, dont les invasions durèrent près de trois siècles et plongèrent dans une nuit profonde la civilisation du monde antique qui se mourait d'indigestion.

Foulées sous les pieds des Barbares, les truffes s'enfoncèrent dans le sol et disparurent ; elles ne reparaîtront qu'à l'époque de la Renaissance.

Les savants, les penseurs, les artistes, traqués par les envahisseurs, se réfugièrent dans les couvents alors regardés comme inviolables.



Christianisme. — Là, sous l'influence du Christianisme, l'art culinaire se simplifia, et, après une phase de rigoureux ascétisme, il redevint, ce qu'il n'aurait jamais dû cesser d'être, l'art de rendre les aliments appétissants et digestibles. Le développement du jardinage, favorisé par la vie monastique, introduisit dans la nourriture des légumes et des fruits. L'institution très hygiénique des jours maigres enrichit de nouveaux plats le répertoire de la cuisine païenne. Les jeûnes et les abstinences reposèrent les estomacs et leur firent apprécier la cuisine simple.

Dans tous les monastères les religieux devaient, par principe égalitaire, vaquer à tour de rôle à la confection des mets ; ce fut l'origine de nombreux progrès gastronomiques, car il se trouvait parmi les moines des gens de goût que l'émulation conduisit tout naturellement à perfectionner les formules anciennes. La cuisine des couvents fut toujours bonne, grâce à l'excellence des matières premières employées et aux soins apportés à leur préparation, et il est indiscutable que c'est à eux que nous devons la conservation et le développement des principes rationnels de la science gastronomique.



Gaule. — Avant d'aller plus loin, retournons un peu en arrière et disons un mot des Gaulois.

Dans la période qui précéda la conquête romaine, les Gaulois vivaient de pain[1], de laitage, d'œufs, de légumes, d'oignons, de viandes de boucherie et de porc, ainsi que de gibier, assaisonnés de sel, de safran, de miel, de vinaigre et de brou de noix. Ils mangeaient assis et se servaient d'un simple couteau dont la gaîne était attachée au fourreau de leur sabre. Les mets étaient servis dans des plats en terre, en cuivre ou en argent. Ils buvaient à la ronde, dans des vases en terre ou en métal, de l'hydromel, de la bière et du vin[2].

Les différentes invasions modifièrent beaucoup leur cuisine. Après la conquête romaine le nombre des services s'accrut, le luxe se manifesta par la variété des mets et des assaisonnements relevés, mais l'invasion des Huns, qui mangeaient la viande à moitié crue et aux trois-quarts corrompue, arrêta cet élan et il faut arriver à l'époque des Francs pour retrouver une nourriture quelque peu soignée.

Gaule franque. — A l'époque des Mérovingiens, de nouvelles créations culinaires apparurent. Un certain nombre de mets comprenaient des sauces au bouillon, au vin, aux plantes aromatiques ; on préparait au jus de viande beaucoup de légumes, tels que pois, fèves, lentilles, haricots, choux rouges et choux verts. Les fromages étaient souvent mouchetés de graines de fenouil ; la pêche était le fruit le plus apprécié et, comme entremets, la vogue était aux confitures de roses et de violettes. On trouve dans les œuvres de Grégoire de Tours la mention d'un potage à base de volaille qui lui avait été servi à la table de Chilpéric Ier.

Comme chez les Romains, les repas étaient égayés par des concerts.

Sous les Carlovingiens la cuisine fit de nouveaux progrès ; la laitue, le cresson de fontaine, le cresson alénois, la chicorée, la carotte, le navet, le cerfeuil augmentèrent ses resssources. Dans les couvents, les jours de fête, on vit pour la première fois des pâtés aux œufs, des pâtés de poisson, des tourtes de viande, avant-coureurs des flans et des vol-au-vent.

La vaisselle, déjà luxueuse sous les Mérovingiens, devint de plus en plus

1. Ce sont les Phéniciens qui introduisirent le blé à Marseille.

2. La vigne fut importée à Marseille, avant la conquête des Gaules, par un Toscan banni de sa patrie.

riche ; les ustensiles d'or et d'argent furent fréquemment garnis de pierreries et l'on mit tant de recherche dans le luxe de la table que le Concile de Francfort s'en émut et édicta des peines sévère contre les ecclésiastiques qui s'écartaient des règles de la sobriété et de la simplicité.

C'est de cette époque que datent nos premières lois somptuaires.



France. Moyen-Age. — Après la mort de Charlemagne les guerres civiles, les invasions des Normands, le brigandage plongèrent la France dans la misère. Pendant les ixe, xe, xie siècles d'horribles famines et d'effroyables épidémies sévirent dans tout le pays ; on vit reparaître l'anthropophagie : les enfants disparaissaient alors comme par enchantement !

Puis le luxe reparut et régna en maître jusqu'au moment où la première croisade, sonnant le boute-selle, arracha les chevaliers aux plaisirs de la table.

Du xiie au xiiie siècle, durant lesquels se succédèrent huit croisades consécutives, la gastronomie fut plus ou moins négligée. Cependant ces guerres ne restèrent pas sans influence sur son développement ; en mettant l'Europe Occidentale en contact avec l'Orient, elles nous valurent l'importation du sarrasin, du sucre, de l'anis, du cumin, de la cannelle, du poivre, du gingembre, de la noix muscade, du safran, des échalotes d'Ascalon, des prunes de Syrie, etc.

Au xiiie siècle, Saint-Louis avait déjà deux sauciers, et le goût des plats relevés se propageait à tel point que dès la fin du xive siècle, les marchands de vinaigre, de moutarde et de sauces préparées aux divers condiments furent constitués en corps de métier.

C'est vers cette époque que Gaston Phœbus, seigneur de Béarn, créa le lièvre au chaudron, que le haricot[1] ou ragoût de mouton, imité d'un plat arabe, fit son apparition dans les menus et que l'artichaut fut importé de Venise.

Un peu plus tard (1421), le citron, originaire de Chine, puis le riz, originaire de l'Inde, furent introduits en France.

On cultivait le pommier, le poirier, le prunier, le noyer, le noisetier, le

---

1. De l'ancien mot « harigoter », qui signifiait couper en morceaux.

châtaignier, le néflier, le cerisier ; on fabriquait des oublies, des échaudés, des darioles, des talmouses, pâtisseries au fromage dorées au jaune d'œuf et saupoudrées de sucre, des beignets, des crêpes, des tartes, des flans ; les pains d'épices de Paris et de Reims étaient très appréciés.

Néanmoins la cuisine au moyen âge était encore relativement très médiocre. On donnait des festins dans lesquels on prodiguait les plats, mais, en réalité, on s'attachait beaucoup plus au luxe déployé dans les accessoires qu'au choix des mets et à leur préparation ; on abusait des épices. Notons pourtant les vins français, déjà renommés.



Temps modernes. — Il faut arriver au commencement de la Renaissance pour constater des progrès réels dans l'art culinaire.

Sous Charles VII, le potage au riz était très en faveur. Taillevent, cuisinier du roi, auteur du « Viandier », dont la première édition remonte à 1490, créait plusieurs soupes : à l'oignon, à la moutarde, aux fèves, au poisson ; différentes manières de préparer le gibier, des sauces variées et la galimafrée, cette aïeule du poulet Marengo. De son côté, Agnès Sorel imaginait le salmis de bécasses.

Sous Charles VIII, le beurre de Vanves était recherché, les fromages de Champagne, de Brie, de la Grande-Chartreuse passaient pour excellents, et l'on commençait à importer les fromages italiens. C'est sous ce roi que le melon fut introduit en France.

Du temps de Rabelais, il existait déjà une quinzaine de sauces françaises, parmi lesquelles des sauces blanches, des sauces vertes, des sauces au beurre noir, des sauces à la moutarde, la sauce Robert, etc. ; on connaissait soixante manières d'accomoder les œufs, et Gauthier d'Andernach, médecin de François Ier, inventait en moins de dix ans sept coulis, neuf ragoûts, trente et une sauces et vingt et un potages. La bisque, les potages aux pâtes d'Italie, aux oignons farcis, au jus de citron apparaissent alors.

A la table du roi galant les plats délicats ne manquaient pas ; l'un des plus renommés de l'époque se composait de foies de lottes étuvés au vin d'Espagne.

Le branle était donné.

Sous Henri II on servait des murènes en tronçons, des perdrix à la tonnelette, des soleils de blanc de chapon et des oriflammes de gelée, qui font

pressentir l'anguille à la tartare, la chartreuse de perdrix, le suprême de volaille et les aspics. Les épinards, originaires d'Asie, et importés d'abord en Hollande, furent à cette époque acclimatés en France; servis en ragoût, ils étaient très en vogue pendant le carême.

Sous Charles IX, furent importés d'Amérique le maïs et le dindon, le premier par les Portugais, le second par les Jésuites.

La cuisine française, qui dès ce moment avait incontestablement conquis le premier rang, reçut alors un nouvel élan grâce à l'arrivée en France, à la suite de Marie de Médicis, de cuisiniers italiens, possédant certaines traditions culinaires romaines, qui répandirent le goût des desserts et des entremets glacés. A la même époque, on commença à distiller le moût de raisin, le cidre, le poiré et on fabriqua les premières liqueurs spiritueuses.

Henri III mit à la mode l'usage de la fourchette.

Sous le règne de Louis XIII, Richelieu, se rendant compte des services qu'un maître-queux habile peut rendre à un diplomate avisé, encourageait les artistes culinaires. Du reste, les grands de l'époque ne dédaignaient pas de s'occuper de cuisine ; la marquise de Sablé préparait de ses doigts roses des potages, des ragoûts, des entremets de sa composition, et le roi lui-même avait la réputation d'être un cuisinier de valeur.

C'est sous Louis XIII que fut créée la croquante ; c'est à la même époque que Claude Gelée, dit le Lorrain, qui, avant d'être le Raphaël du paysage, avait été un pâtissier de génie, inventa le feuilletage, et que le topinambour fut introduit en France.

Louis XIV était un gourmand beaucoup plus vorace que délicat; son appétit était invraisemblable ; les repas à la Cour comprenaient huit services, se composant chacun de vingt à trente plats. Ce fut à l'occasion des fêtes de ses fiançailles qu'apparut pour la première fois la sauce connue sous le nom d'espagnole. Sous son règne, les petits pois entrèrent dans l'alimentation, le potage Saint-Germain fut créé ; le café, le chocolat, le thé furent importés en France, le premier par les Vénitiens, le second par les Espagnols, le troisième par les Siamois. Ce fut à ce moment que le sicilien Procope fonda à Paris le premier café-glacier[1] et que le vin de Champagne commença à être apprécié.

---

1. Ce café était situé en face de la Comédie Française, qui se trouvait alors rue Mazarine ; Procope le transporta ensuite rue des Fossés-Saint-Germain, aujourd'hui rue de l'Ancienne-Comédie, où une enseigne porte encore son nom.

Parmi les mets en vogue de ce temps-là, et dans l'assaisonnement desquels on abusait souvent de la muscade [1], on peut citer la fricassée de poulets et de pigeons, la galimafrée déjà mentionnée, les rissoles, les côtelettes en papillotes, dues à la collaboration de Mme de Maintenon et de son frère le baron d'Aubigné, enfin plusieurs entremets dédiés au cardinal Mazarin.

Amateur de jardins, le grand roi favorisa beaucoup la culture des vergers et des potagers, et l'on peut dire que grâce à son influence nombre de fruits et de légumes furent améliorés, notamment la pêche de Montreuil, sélectionnée par Girardot.

Pourtant, la grande cuisine française ne date vraiment que du régent.

Petit-fils de Louis XIII et ayant hérité des goûts gastronomiques de son grand-père, le régent fut en cette matière un véritable initiateur. Il institua les petits soupers, dans lesquels il préparait lui-même, aidé de ses roués, des plats raffinés; sa batterie de cuisine était en argent et le contenu de ses casseroles valait le contenant. Ses matelotes étaient renommées.

C'est à partir de ce moment qu'on se mit à extraire des viandes des sucs légers et nourrissants pour en faire la base des cuissons et des sauces, qu'on s'appliqua à manier adroitement les assaisonnements, à les marier harmonieusement et à créer, par des combinaisons empiriques de coulis, de nouvelles sensations gustatives.

Louis XV, comme le régent, était non seulement gourmet, mais encore cuisinier ; il excellait en particulier dans la préparation des pâtés, et il n'aurait laissé à personne le soin de faire son café.

Ce fut sous son règne que figurèrent pour la première fois, dans les menus de la Cour, l'ananas qui venait de Surinam, la fraise originaire du Chili et importée en 1716 par M. Frezier, le sagou originaire de l'Inde, et que le poivre de Cochinchine fut acclimaté dans l'Ile-de-France.

Les fromages les plus appréciés étaient ceux de Brie, Roquefort, Cantal, Berry, Livarot, Pont-l'Évêque, Maroilles, Vanves, Clamart, Gournay.

Dans la longue liste des créations de ce temps, on trouve les pains à la d'Orléans, œuvre du régent ; les pâtés de gibier truffés ; les animelles [2] sautées; l'omelette à la royale, aux crêtes de coq, aux testicules de poulets, aux filets d'ortolans et aux champignons ; les filets de lapereau à la Berry, imaginés par la fille du régent ; les filets de volaille et les tendrons d'agneau à

1. « Aimez-vous la muscade, on en a mis partout », Boileau, satire III.
2. Testicules déboursés du bélier.

la Bellevue, exécutés pour la première fois, en l'honneur du roi, au château de Bellevue, sous l'inspiration de la marquise de Pompadour ; le vol-au-vent à la Nesle ; la chartreuse à la Mauconseil ; les poulets à la Villeroy ; les cailles à l'appareil Mirepoix ; les ris de veau à la d'Artois ; les coulis d'écrevisses, les coulis de gibier et le potage bisque du président Hénault ; la garbure aux marrons de Sénac de Meilhan ; le consommé, les bouchées et les poulets à la Reine, trouvailles de Marie Leszczynska ; les boudins à la Richelieu ; la sauce à la crème connue sous le nom de Béchamel, qui est due au financier Béchameil, plus tard marquis ; la sauce Soubise ; la sauce mayonnaise, qui, d'après les uns, aurait d'abord été appelée bayonnaise, du nom de Bayonne, où elle aurait été inventée, et qui, d'après d'autres, se serait d'abord nommée mahonnaise et devrait être attribuée au duc de Richelieu, qui en aurait eu l'idée pendant le siège de Port-Mahon ; l'appareil d'Uxel ; les fraises aux oranges du comte de Laplace ; les échaudés, créés par Favart ; les madeleines de Commercy ; les crêpes du cardinal de Bernis ; le baba du roi Stanislas ; les crèmes, les mousses, les fromages glacés, etc. ; j'en passe et des meilleures.

Les vins de Bordeaux en général, les vins de Bourgogne et en particulier le chambertin et le clos-Vougeot jouissent dès ce moment de toute la réputation qu'ils méritent.

Enfin, en 1765, un homme de bien, dont le nom doit être conservé, Boulanger, fonda à Paris, dans l'ancienne rue des Poulies, le premier restaurant[1], et ce fait divers, en apparence banal, inaugura pour la gastronomie une ère nouvelle. Jusqu'alors, la cuisine fine était pour ainsi dire monopolisée par la noblesse, le clergé, la magistrature et la finance ou, d'une façon plus générale, par les classes riches ; l'institution des restaurants, en dehors de son caractère purement utilitaire, eut pour effet de permettre à quiconque avait quelques louis en poche de s'offrir et d'offrir à ses amis, sans aucun embarras, un repas délicat ; la gastronomie y gagna beaucoup d'adeptes ; nombre de vocations se révélèrent et, phénomène absolument imprévu, l'art culinaire s'affina en se démocratisant.

Louis XVI était un boulimique et c'est ce qui a causé sa mort. Lors de sa fuite,

---

1. La différence fondamentale entre les restaurants et les cabarets qui, comme nous l'avons vu, existaient déjà dans l'antiquité, c'est que dans les cabarets il n'y avait pas de carte. Le plus souvent, le cabaretier se bornait à faire cuire les aliments que les clients apportaient, et, pour trouver un repas au cabaret, il était indispensable de le commander d'avance.

Les pieds de mouton à la poulette étaient la renommée du restaurant Boulanger.

il ne sut pas résister, malgré les objurgations de la reine, aux charmes d'un copieux déjeuner, qui lui était offert à Étoges, chez M. de Chamilly, son premier valet de chambre. Il s'y attarda longuement, ne pouvant se décider à quitter la table, ce qui le fit arriver en retard à Varennes, d'où les cavaliers qui devaient l'escorter jusqu'à la frontière étaient partis, après l'avoir longtemps attendu, désespérant de le voir arriver. A la vérité, il avait calmé sa fringale, mais sa famille et lui-même payèrent de leurs têtes cette fugitive satisfaction.

Sous son règne, la pomme de terre originaire de l'Amérique du Sud, introduite en Europe dès 1565 par Hawkins, entra dans l'alimentation grâce à la persévérance de Parmentier, et cet événement peut être considéré comme fondamental dans l'histoire de la gastronomie.

La cuisine des provinces ne le cédait en rien à celle de la capitale. On lui doit la garbure béarnaise, les escargots en coquilles, la bouillabaisse et les paquets de Marseille, la bourride de Cette, la brandale de morue, l'ailloli, la meurette comtoise, la sole normande, le civet de lamproie gascon, les tripes à la mode de Caen, connues dès la fin du xve siècle, le gras-double et les quenelles de brochet à la lyonnaise, le cassoulet de Castelnaudary, le lièvre à la royale, les gratins dauphinois, les quenelles à la Nantua, le canard rouennais au sang, les pâtés de foie gras truffés de Strasbourg, de Nancy, de Cahors, les terrines de Nérac, les pâtés de perdreaux de Chartres, les pâtés de canard d'Amiens, les pâtés d'alouettes de Pithiviers, etc.

Ce fut sous Louis XVI que Dutfoy remplaça dans la décoration des tables un certain nombre de pièces d'orfèvrerie par des pièces montées en pâtisserie, de forme architecturale.



Époque contemporaine. — La Révolution amena au pouvoir un monde nouveau. Quelques révolutionnaires seulement, entre autres le conventionnel Barrère et le général Barras, savaient manger, mais en réalité c'étaient plutôt des bourgeois égarés dans la tourmente.

Les cuisiniers des émigrés et des victimes de la Terreur, sans place alors, fondèrent des restaurants, initièrent les couches nouvelles à la bonne chère, et préparèrent l'avènement de la bourgeoisie moderne. Pendant ce temps, plus d'un émigré, pour vivre, utilisait à l'étranger ses talents gastronomiques[1]

1. M. d'Albignac refit sa fortune à Londres en donnant des consultations sur l'art d'accommoder les salades.

et contribuait ainsi à répandre dans le monde la renommée de la cuisine française.

Les créations principales de cette époque sont : le bifteck à la Châteaubriand, les tourtes aux rognons, les godivaux et les pâtés de ris de veau de Toutain à la Toulouse, les langues fourrées, les andouilles de fraise de veau au ris de veau, les boudins blancs aux truffes, aux pistaches et aux écrevisses dus à Mouniot, etc.

Enfin, dans les dernières années du XVIIIe siècle, un confiseur de Paris, Appert, imagina la préparation des conserves, dont le rôle dans l'alimentation est aujourd'hui si considérable.

Napoléon Ier était un grand stratège, mais c'était un triste mangeur, complètement indifférent aux charmes des combinaisons culinaires. Manger semblait n'être pour lui qu'une corvée. La seule fois qu'il exprima un vœu gastronomique, ce fut pour demander des saucisses plates, réminiscence de ses repas de sous-lieutenant. Le premier maître d'hôtel de la Cour, jugeant le plat indigne de Sa Majesté, lui fit servir en place un hachis de perdreaux en crépinettes, que l'empereur avala sans s'apercevoir de la substitution. Cependant la table impériale était très abondamment et très luxueusement servie, car l'empereur sut toujours s'entourer des meilleurs spécialistes dans toutes les branches, et les cuisines des Tuileries furent une véritable école d'où sortit toute une pléiade d'artistes de valeur.

Ce ne fut qu'à la fin de sa carrière, à Saint-Hélène, lorsqu'il resta pendant un certain temps privé du service de ses cuisiniers qui avaient fait, sans du reste qu'il s'en doutât le moins du monde, de véritables tours de force pour rendre mangeables les aliments mis à leur disposition, que Napoléon reconnut l'utilité de la gastronomie et ajouta à d'autres regrets le regret tardif de l'avoir méconnue toute sa vie.

Louis XVIII était à la fois un gourmand et un gourmet. Il se connaissait remarquablement en fruits et, les yeux fermés, il distinguait au simple goûter les variétés les plus voisines. On lui doit quelques potages parmi lesquels je citerai une purée de lentilles aux croûtons et un potage aux pâtes fluides, imité d'un potage autrichien qu'il avait sans doute apprécié pendant l'émigration ; on lui attribue aussi la paternité de la côtelette dite « à la victime[1] ».

---

1. On prépare la côtelette à la victime de la façon suivante : on prend trois côtelettes, on les lie

Son frère Charles X, qui avait déjà donné sa mesure comme gastronome alors qu'il était duc d'Artois, était un fin connaisseur. Habituellement froid et réservé, il devenait aimable et expansif quand il était à table, devant un menu soigné.

Les débuts du XIX[e] siècle comptèrent beaucoup de gastronomes de marque, entre autres Talleyrand qui, grâce à l'excellence de sa table, obtint des alliés *inter pocula* certains adoucissements dans les clauses de la capitulation de 1814 ; le marquis de Cussy à qui l'on doit les asperges au gratin ; le marquis d'Aigrefeuille ; Grimaud de la Reynière et Brillat-Savarin, le célèbre auteur de la « Physiologie du goût ».

Le plus grand cuisinier de l'époque fut Carême qui s'illustra surtout dans le froid, les plats maigres et les entremets. Technicien consommé, très érudit dans toutes les branches de son art, Carême, qui a laissé de nombreux ouvrages, connaissait la préparation de trois cents potages différents ; il est le créateur du vol-au-vent moderne et ce titre seul suffirait pour perpétuer son nom.

A partir du milieu du XIX[e] siècle, la cuisine est sensiblement celle de nos jours.

Comme créations culinaires on peut citer : le potage Camérani, aux foies de poulets, du Café Anglais ; le homard à l'américaine, de chez Bonnefoy ; la sauce Mornay, du Grand Véfour ; les filets de caneton aux oranges ; le poulet braisé financière, de la Maison Dorée, création de Casimir ; le macaroni et les tournedos Rossini ; le poulet sauté Archiduc ; le canard à la presse ; le soufflé de homard ; la langouste farcie gratinée ; les pommes de terre soufflées ; les pommes de terre Anna ; les pommes de terre au jus, du Maître Blau ; la salade japonaise décrite par Alexandre Dumas fils dans « Françillon » ; le pudding à la diplomate, chef-d'œuvre de Montmirel ; le savarin de Julien ; l'omelette soufflée en surprise, etc., etc. ; comme cuisiniers remarquables ayant laissé des œuvres : Urbain Dubois, Emile Bernard, Jules Gouffé, Joseph Vuillemot et Joseph Fabre ; comme gastronomes célèbres : Alexandre Dumas, Rossini, Jules Janin, le Dr. Véron, le baron Brisse et Monselet, ce dernier plus gourmand que gourmet. Comme restaurants de Paris disparus aujourd'hui et qui firent les beaux jours du second

---

ensemble en plaçant la plus belle entre les deux autres ; on fait cuire le tout sur le gril en retournant fréquemment la viande, de façon à concentrer le jus dans la côtelette du milieu, que l'on sert seule.

empire, rappelons Bignon et la Maison Dorée sur la rive droite, Magny sur la rive gauche.

L'art culinaire français semble être alors à son apogée. Sa supériorité se manifeste en tout, dans la perfection des mets, dans la composition des menus, dans le dressage des tables, dans le service. Cette supériorité est due à plusieurs causes : à la richesse du sol, dont les produits sont exquis ; à la compétence des agriculteurs, des jardiniers et des éleveurs qui ont créé, tant dans la règne végétal que dans le règne animal, des variétés admirablement sélectionnées ; à l'art des fabricants de fromages et de conserves, et aussi à la préparation particulièrement soignée des jus et des coulis qui sont la base fondamentale de la bonne cuisine ; enfin à nos vins, uniques au monde, qui en sont le complément.

La plupart des cuisiniers français ont pour ainsi dire sucé avec le lait les bons principes culinaires et ce fait seul suffit à leur assurer une supériorité pour ainsi dire innée.

Paris, centre du monde qui attire de partout les amateurs à la recherche de sensations nouvelles, est particulièrement favorable au développement de tous les arts et il n'est pas surprenant que, grâce à ce concours de conditions exceptionnelles, l'art culinaire français, qui depuis plus de deux siècles était à la tête du mouvement gastronomique mondial, soit arrivé à une délicatesse et à une finesse absolument incomparables.



Mais de ce que notre cuisine et notre pâtisserie sont les premières, il ne faudrait pas conclure qu'il n'existe rien de bon dans les autres pays.

Nous avons malheureusement une tendance prononcée à l'exclusivisme. De même qu'autrefois chez les Grecs et à Rome tous les étrangers étaient considérés comme des Barbares, de même nous voyons volontiers en eux des sauvages, à moins que, par une exagération tout aussi absurde, nous n'en fassions des héros ou des demi-dieux. Or, il y a en tout un juste milieu ; il convient d'être impartial et il faut savoir être éclectique.

Il est indiscutable qu'il existe à l'étranger des plats absolument différents de ceux auxquels nous sommes habitués et qui méritent pourtant qu'on s'y arrête. Aussi, je crois bon de passer ici rapidement en revue les principales cuisines étrangères.

Cuisines étrangères.

Italie. — La cuisine italienne est le triomphe des pâtes, et les Italiens ont une infinité de manières de les préparer. Ils ont aussi d'autres plats originaux, tels que la *polenta*, bouillie de maïs très nutritive qui, préparée au jus de viande ou de gibier, est excellente ; le *risotto*, dont les variantes sont nombreuses ; la *minestra,* soupe milanaise aux légumes, au riz, au macaroni, avec du jambon, des saucisses et du fromage, le tout aromatisé d'herbes, parmi lesquelles je citerai le basilic, dont l'usage est très répandu dans le nord de l'Italie ; les *grisini*, sorte de pain-biscuit en forme de baguette, qu'on fait à Turin avec un mélange de farine de manioc et de gruau ; les *agnoloti*, beignets de hachis de viandes, qu'on préparait autrefois exclusivement avec de l'agneau, d'où leur nom, et qu'on fait aussi maintenant avec du poulet et avec d'autres viandes ; enfin les *ravioli,* hachis de viandes ou de légumes enrobés dans de la pâte.

La volaille et la viande de boucherie, sauf parfois le veau et l'agneau, sont franchement médiocres ; aussi sert-on beaucoup de viandes hachées. L'une des préparations les plus courantes du veau et du poulet est celle dite « à la viennoise », importée par les Autrichiens. Le poisson, notamment celui de l'Adriatique, est excellent et les fritures italiennes, sans valoir les nôtres, sont bonnes. Comme charcuterie, je ne trouve guère à citer que la mortadelle de Bologne. Les légumes les plus répandus sont les *finocchi*[1] et le *brocoli*[2] peu connus en France, et la tomate, qui est parfaite. Comme fromages je mentionnerai le *parmesan,* qui est un remarquable fromage d'assaisonnement et le *gorgonzola*, fromage honorable, qui a la prétention de concurrencer le roquefort, avec lequel il n'a guère de commun que les moisissures qui le marbrent. Le beurre italien laisse malheureusement souvent à désirer.

Qui n'a pas été en Italie, ne se doute pas de tout ce que l'on peut faire avec les pâtes, le maïs, le riz, la tomate et le parmesan.

La pâtisserie italienne n'est pas fameuse ; je noterai pourtant le mille-

---

1. Les finocchi sont les bourgeons du fenouil, plante odorante de la famille des ombellifères.
2. Le brocoli est un chou de la variété des choux-fleurs, poussant en rameaux séparés, d'une couleur soit jaune, soit violette, qui passe plus ou moins complètement à la cuisson.

feuille, gâteau feuilleté que l'on sert le plus souvent garni de crème, de fromage blanc ou de confitures et qui rappelle alors le *strudel* bavarois ou viennois, et la *pasta frolla*, gâteau napolitain aux amandes. Un gros défaut de la pâtisserie italienne est l'abus du sucre, poussé dans certaines régions jusqu'à l'invraisemblance. C'est ainsi que j'ai vu, en Sicile, des gâteaux dans la composition desquels le sucre entrait pour plus de moitié.

Les vins du Vésuve et ceux de Sicile sent assez bons, le *chianti* est un vin de table suffisant et l'*asti* est une piquette sucrée qui n'est pas désagréable pour faire passer la pâtisserie.

En résumé, la cuisine italienne ne manque pas de qualités et ses défauts tiennent surtout à l'infériorité des viandes et du beurre, infériorité dont les cuisiniers ne sauraient être rendus responsables.

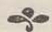


Espagne. — L'Espagne est un bien beau pays, mais la cuisine y est bien médiocre, pour ne pas dire davantage. Sauf à Barcelone, où j'ai pu vivre à la française, je ne me souviens d'avoir mangé à peu près convenablement en Espagne qu'une fois à Madrid, chez des amis, et une autre fois à Séville.

En réalité, il n'y a guère que le porc qui y soit bon ; le beurre y est détestable, l'huile rarement bien préparée, et le vin, transporté dans des outres, sent fréquemment le bouc.

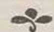
Les plats les plus connus de la cuisine espagnole, acceptables s'ils sont bien faits, sont le *puchero*, pot-au-feu à base de bœuf et de porc avec des légumes, entre autres des *garbanzos* ou pois chiches ; la morue à la biscayenne, aux piments et à la tomate ; les *almondigillas*, boulettes de hachis de filet de bœuf au lard, que l'on fait mijoter dans du jus de tomates ; les *criadillas* frites, ou friture d'animelles ; l'*olla podrida*, pot pourri de viandes de boucherie, de porc, de volaille et de gibier avec les inévitables garbanzos et toute une macédoine de légumes variés ; le *chorizo*, saucisson de bœuf, de veau et de porc ; le poulet à la valencienne, qui est un poulet au riz avec des saucisses, des tomates farcies, des fonds d'artichauts, etc. ; le jambon doux des Asturies cuit dans du xérès ; l'*escabescia*, ou chaud-froid de perdreaux et le *gaspacho*.

Comme vins espagnols, mentionnons le xérès et le malaga.



Portugal. — La cuisine portugaise ne vaut guère mieux que la cuisine espagnole. On consomme en Portugal beaucoup de pois chiches et la plupart des sauces sont aromatisées avec de la tomate ; on met même de la tomate dans le pot-au-feu portugais, *cucido*, qui est assurément ce qu'on mange de meilleur dans le pays. Les tripes à la mode de Porto, qui rappellent les tripes à la mode de Caen, sont servies avec de la farine de manioc.

Les vins portugais les plus renommés sont le porto et le madère [1].



Grande-Bretagne. — La cuisine anglaise est restée longtemps arriérée. Il y a trois siècles à peine on ne cultivait pas de légumes en Angleterre et la nourriture y était presque exclusivement carnée ; aujourd'hui, en dehors des pommes de terre, les légumes les plus appréciés sont le céleri, le topinambour, le chou et l'oignon doux.

L'Angleterre est essentiellement le pays de la viande et du poisson. Le bœuf, le mouton, le porc y sont hors ligne ; les soles, les saumons, les turbots y sont exquis, les *white bait*[2] ou *coregonus albus*, qu'on pêche dans la région de l'embouchure de la Tamise, donnent une friture inconnue chez nous et les huîtres anglaises sont parfaites. Un très bon gibier, que nous n'avons pas en France, est la grouse de bruyère, qui abonde en Écosse et en Irlande et dont la chair, aromatisée de serpolet, tient à la fois de celle du coq de bruyère et de celle de la gélinotte.

Le potage à la tortue de mer, potage national anglais, est à la hauteur de sa réputation ; le *mullagatawny*, d'origine indienne, bouillon de porc assaisonné avec de la poudre de curry, lié à la crème et à la fécule, et servi avec du riz, est également très agréable ; le potage à la queue de bœuf, *ox-tail soup*, n'est pas sans mérite et le *porridge*, potage écossais, bouillie à la

---

1. Le madère authentique n'est plus aujourd'hui qu'un souvenir. Je me rappelle en avoir bu pour la dernière fois à Madère chez le fils d'un des derniers producteurs, il y a une quinzaine d'années ; à cette époque déjà, il eût été difficile d'en réunir une centaine de bouteilles dans toute l'île.

2. J'ai eu l'occasion de manger d'excellentes fritures de white bait en Sicile, et si je note le fait, c'est parce que beaucoup de personnes croient à tort que ce poisson ne se trouve qu'en Angleterre.

farine d'avoine qu'on sert généralement au premier repas du matin, est populaire. Les haddocks[1], les harengs fumés d'Angleterre inondent les marchés du continent. Le *roast beef* anglais est exquis, les *mutton-chops,* les sandwichs imaginées au XVIIIe siècle par Lord Sandwich, les *fried eggs and bacon,* œufs frits au lard anglais, les *puddings* et les biscuits anglais sont classiques.

Comme fromages, le *stilton* est renommé et le *chester* très apprécié. Les *welsch rabbit* ou *welsch rare bit* sont des rôties beurrées sur lesquelles on étend du fromage de Gloucester fondu, mélangé avec de la crème et relevé par de la moutarde.

Comme boissons, les bières anglaises sont bien connues.

L'infériorité de la cuisine anglaise se manifeste dans les sauces et dans les ragoûts. Les Anglais abusent des herbes aromatiques, des condiments, des *pickles.* Sous prétexte de cuisine simple, ils emploient souvent, au lieu de nos fonds de cuisson à base de jus et de nos sauces mijotées, des sauces violentes toutes préparées telles que le *ketchup,* le *soy,* le *Worcestershire-sauce* et le *Harvey-sauce,* et à des doses telles qu'elles finissent par masquer complètement le goût des préparations culinaires. Cependant, depuis quelque temps, grâce à l'influence du roi Édouard VII, qui était un fin gourmet, et au concours des artistes français qui gouvernent les cuisines de beaucoup de grandes maisons anglaises, la gastronomie a fait des progrès considérables de l'autre côté de la Manche, et la cuisine anglaise d'aujourd'hui se ressent fortement des perfectionnements que nos compatriotes y ont apportés.



Allemagne. — La cuisine allemande, qui dérive du génie allemand, manque de légèreté et de finesse et ne peut guère convenir qu'à des estomacs de grands buveurs de bière. L'une de ses caractéristiques est l'alliance du doux avec le salé ; mais ce trait ne suffit pas pour la condamner *à priori.* Ne met-on pas souvent chez nous un peu de sel dans les plats sucrés ? Pourquoi ne mettrait-on pas quelquefois un peu de sucre dans les plats salés ? C'est une question de mesure et de tact. Il convient de mentionner un certain

---

1. Le haddock, ou églefin, qu'on appelle encore quelquefois aigrefin ou merluche, est une espèce de morue qui se trouve plus particulièrement dans la mer du Nord.

nombre de plats du pays ; les artistes trouveront dans la composition de ces plats germaniques des idées qui, appliquées avec goût, pourront donner des résultats intéressants.

Citons la soupe à la bière, qui ne vaudrait assurément rien préparée avec nos bières ou avec des bières allemandes exportées, mais qui, fabriquée sur place avec de la petite bière du pays, blanche, mousseuse, aigrelette, est acceptable et originale ; les huîtres roulées dans du parmesan râpé, panées et frites ; la fricassée de brochet aux écrevisses et aux morilles ; le bœuf salé de Hambourg ; le bœuf à la berlinoise, mariné dans de la bière blanche aigrelette et cuit dans sa marinade avec du lard et des légumes (on le sert avec la cuisson concentrée, passée, liée, aromatisée de zeste d'orange, de chair, de citron, et édulcorée avec un peu de gelée de groseilles) ; *les pfannenkuchen gefüllt mit....* etc., omelettes à la farine farcies d'un hachis cuit de veau, jambon et foies de volaille, le tout saupoudré de parmesan et recuit ensemble dans une casserole avec du beurre ; le ragoût de mouton, *hammelragout*, avec saucisses et purée de pommes de terre ; la poule de Hambourg farcie de mie de pain maniée avec du beurre ; l'oie à la mecklembourgeoise, farcie de pommes douces et de raisins, braisée et servie avec des choux rouges ; le lièvre à la bavaroise au vin du Rhin ; les filets de lièvre à l'allemande avec une sauce rendue douce par l'addition d'un peu de gelée de groseilles et de raisins de Corinthe ; le faisan à la silésienne, à la choucroute ; le pâté de lièvre à la saxonne avec interposition de lits de choucroute ; la salade de harengs salés avec pommes de terre, betteraves, cornichons et concombres salés ; la salade d'asperges et de queues d'écrevisses à l'huile et au vinaigre avec une purée de jaunes d'œufs durs ; le *nampfkuchen*, sorte de baba ; le *schmarr* à la bavaroise, omelette à la farine cuite à la poêle, puis coupée en morceaux qui sont recuits ; le *dampfnudel*, entremets de nouilles ; enfin les charlottes de pommes et les flans de cerises, qui sont ce qui se fait de mieux en pâtisserie dans le pays.

Les bières allemandes sont célèbres.

Les vins du Rhin ont une saveur originale ; les crus les plus renommés sont le *johannisberg*, le *rudesheimer berg*, le *schloss volrathser* et le *liebfraumilch* (lait de la femme aimée !).



Pays-Bas. — Parmi les plats intéressants de la cuisine des Pays-Bas, ci-

tons en Belgique : le *waterzooi,* sorte de bouillabaisse au poisson de rivière ; les paupiettes de sole à la flamande, garnies d'œufs de harengs saurs ; le ragoût de bœuf à la flamande, aux oignons et à la bière ; le ragoût de queue et rognon de bœuf, ris de veau et pieds de mouton, aux champignons et à la bière ; en Hollande : le *kalbspolet,* pot-au-feu de veau au riz, aux laitues et aux petits pois ; l'excellent cabillaud de la mer du Nord, simplement poché dans de l'eau salée et servi avec des pommes de terre cuites à la vapeur, le tout accompagné de beurre fondu ; les quenelles de petit salé ; enfin le bœuf des pâturages hollandais, préparé de toutes façons, réellement incomparable.



Pays scandinaves. — La cuisine danoise se rapproche beaucoup de la cuisine allemande ; la cuisine suédoise se rapproche plutôt de la cuisine russe ; quant à la cuisine norvégienne, elle n'existe pas. On ne trouve guère en Norvège, sauf à Christiania et à Bergen, autre chose que du poisson et surtout du saumon. Bouilli, grillé ou fumé, il est excellent, mais on s'en fatigue vite. Pour donner une idée de la cuisine norvégienne, je citerai comme plat de résistance le saumon en aspic, que l'on prépare de la façon suivante : on enrobe dans une gelée de colle de poisson sucrée des darnes de saumon bouilli, qu'on sert avec des pommes de terre incomplètement cuites à l'eau et avec du lait caillé sucré ! Comme entremets, il n'y a que de la confiture de baies d'airelles ; comme fromage, du fromage de renne ; comme pain, une espèce de mauvais pain d'épices spongieux. C'est effrayant !



Pologne. — La cuisine polonaise mérite d'être étudiée. Le potage n'y est pas, comme en France, une entrée en matière souvent sans grande importance. Les potages polonais sont généralement très consistants ; ce sont de véritables plats, au même titre que la bouillabaisse, mais ils ne renferment jamais de pain. Lorsqu'ils sont à base de bouillon animal, ils contiennent presque toujours de la viande sous une forme quelconque : en morceaux, en hachis, en quenelles, ou enrobée dans de la pâte, et ils sont rarement passés. Les liaisons sont faites surtout à la crème. Il existe en Pologne trois autres variétés de potages inconnus en France : la première, caractérisée par une saveur aigrelette obtenue soit par de la crème aigre, soit par un jus fermenté ;

la deuxième, celle des potages froids à la glace ; la troisième, comprenant des potages plus ou moins sucrés aux amandes et aux fruits, que nous considérerions plutôt comme une espèce d'entremets.

Les sauces polonaises sont ordinairement préparées à base de jus de viande ou à base de crème ; elles sont aromatisées avec du raifort, du fenouil, des concombres saumurés, de la civette, des champignons, du jus de citron, etc., ou encore avec des substances plus ou moins sucrées, telles que des raisins secs.

La volaille et la viande de boucherie sont rarement tendres ; aussi mange-t-on beaucoup de viandes braisées et de hachis. Le porc est généralement bon, comme dans la plupart des pays pauvres, et les cervelas de Varsovie (*sardelki*) sont renommés. Le gibier est excellent, mais il a toujours un goût sauvage prononcé ; on ne connaît guère en Pologne le fumet distingué des perdreaux et des faisans nourris dans les chasses gardées de France.

Citons comme productions culinaires : le *barszcz*, type des potages aigrelets, au jus de betteraves fermenté ; le *krupnik*, potage à l'orge perlé ; la *czernina*, potage au sang de canard, d'oie, de lièvre ou de porc ; le potage aux écrevisses à la crème ; les *chlodniki*, potages froids à la glace ; le brochet au vin blanc avec une sauce à la crème et au raifort ; la carpe à l'hydromel avec une sauce au sang ; les tripes et les boudins au gruau de sarrasin ; le chaud-froid de tête de veau farcie, sauce au raifort ; les *zrazy*, tranches de viande de boucherie braisées ; les *zrazy zawijane*, paupiettes braisées ou rôties ; le filet de bœuf haché à la crème et au raifort ; le *bigos*, ragoût de gibier, de viandes de boucherie et de porc aux choux mélangés avec des pommes aigres ; le poulet farci, bardé et cuit à la vapeur ; le râble de lièvre à la crème ; les *pierogi*, pâtés à la viande, aux légumes ou au gruau ; les *kluski*, pâtes au fromage.

La pâtisserie polonaise, sans approcher comme finesse de la pâtisserie française qui est unique au monde, est agréable. Je me contenterai de citer les crêpes polonaises à la farine et au gruau de sarrasin, *nalesniki* ; le baba et certains autres gâteaux : *placki* (platski), aux amandes ; *paczki* (pontchki), aux confitures ; le pain d'épices de Torun [1] (aujourd'hui Thorn, en allemand) et d'autres pâtisseries composées de lits alternés de pâte croustillante et de remplissages moelleux, qui méritent qu'on s'y arrête.

---

1. Patrie de Kopernik.

Au XVIe siècle, la princesse Bona Sforza ayant épousé le roi Sigismond le Vieux, amena avec elle en Pologne toute une suite d'artistes italiens ; les uns y construisirent des monuments du plus pur style Renaissance, dont il reste encore de beaux spécimens, notamment à Cracovie, d'autres y acclimatèrent la tomate qui porte dans le pays une dénomination fleurant son origine : *pomidor*, et enseignèrent aux Polonais l'art de travailler les pâtes ainsi que l'usage du parmesan.

Par suite des différentes invasions que la Pologne a subies, des éléments étrangers sont venus se mêler à sa cuisine nationale proprement dite.

C'est ainsi que les Tartares ont importé en Lithuanie les *kolduny*, farcis de chair de bœuf crue, précurseurs des *ravioli* italiens ; les Turcs ont vulgarisé en Pologne l'usage du riz et développé celui du gruau et des semoules, *kasza* (kacha), si employées en couscous dans les pays musulmans ; les Autrichiens ont apporté leurs viandes panées frites et leurs plats doux ; les Allemands certaines combinaisons plus ou moins sucrées de viandes et de fruits, dont quelques-unes, par exemple l'oie rôtie à la purée de pommes douces sont beaucoup moins invraisemblables qu'elles n'en ont l'air ; les invasions moscovites ont valu aux Polonais, entre autres choses, le caviar [1].

Le seul reproche que l'on puisse faire à la cuisine polonaise, qui est savoureuse et succulente, c'est d'exiger de bons estomacs, ce qui à la vérité est un défaut ; mais elle présente des combinaisons culinaires peu connues en France et susceptibles de fournir, avec des matériaux supérieurs et de légères modifications, des mets de premier ordre.



Russie. — L'Histoire nous apprend qu'en 1815 les cosaques campés aux

---

1. Au sens propre du terme, le caviar est un excellent hors-d'œuvre constitué par des œufs de sterlet ou d'esturgeon plus ou moins saumurés. Au figuré, ce mot désigne les taches d'encre d'imprimerie avec lesquelles les agents de la censure russe masquent, dans les publications indigènes ainsi que dans les publications étrangères qui pénètrent dans le pays, les passages qu'ils jugent subversifs. La sombre ignorance de ces fonctionnaires leur fait commettre parfois des gaffes dans lesquelles le comique se mêle au tragique. J'ai vu dans un musée, en Galicie, une table de logarithmes qui, après avoir été largement caviarée, avait été définitivement confisquée, les censeurs ayant cru voir dans les chiffres composant le texte une correspondance secrète, cabalistique et révolutionnaire. Quant au propriétaire du livre auquel on avait demandé en vain, et pour cause, la clef du secret, il avait été pendu, tout simplement. Doux pays !

Champs-Élysées mangeaient de la chandelle. Plus récemment, dans un voyage que j'ai fait en Sibérie, j'ai surpris d'autres cosaques, successeurs de ceux de 1815, buvant le contenu de mes lampes. Mais il ne faudrait pas conclure de ces faits incontestables que ce soit là le régime alimentaire de tous les Moscovites.

La cuisine russe présente un certain nombre de particularités qui méritent d'être notées. Il existe en Russie des animaux comestibles qu'en ne trouve pas chez nous, tels que le sterlet du Volga, poisson gras et très délicat, l'esturgeon, le soudac[1], le sigui[2], le riapouschka[3] du lac Ladoga, le kilkis[4] de Revel, le navaga[5], une variété de gélinotte différente de celle des Pyrénées et que l'on importe couramment en France depuis quelques années, l'élan, se rapprochant du chevreuil tout en étant moins fin, l'ours, qui constitue encore chez nous une nourriture exceptionnelle et dont nous ne connaissons guère le goût que depuis le siège de Paris en 1870, pendant lequel nous eûmes l'ingratitude de dévorer notre favori l'ours Martin du Jardin des Plantes.

La viande de boucherie est de qualité inférieure, sauf le bœuf et le mouton de Circassie qui sont passables, et le veau de Moscou, nourri au repos de lait et de noix, qui a très bon goût. Aussi fait-on dans la cuisine russe de nombreux hachis que l'on baptise biftecks ou côtelettes suivant la forme qu'on leur donne.

Le service à la russe est original ; il est caractérisé par le dressage des mets que l'on présente découpés d'avance, et par une multitude de hors-d'œuvre, disposés sur une table dans une pièce voisine de la salle à manger, parmi lesquels figurent toute espèce de poissons salés, fumés, marinés, des canapés de caviar, des queues d'écrevisses, des crevettes, des bouchées, des petites croustades, des petits pâtés, etc., que l'on absorbe debout, en buvant de l'eau-de-vie ou des liqueurs, avant de commencer le repas proprement dit ; ce sont les *zakouski*.

Les potages russes ressemblent dans leurs grandes lignes aux potages polonais. Les plus curieux sont : le *chtchi* au gras, renfermant des légumes, de

---

1. Ou sandre, grand poisson de rivière du genre *lucioperca sandra*, dont le goût rappelle celui de la perche.
2. Ou lavaret, *coregonus lavaretus*, espèce de saumon du genre corégone.
3. Petit poisson qu'on mange surtout fumé.
4. Petit poisson qu'on prépare à l'huile, comme la sardine.
5. Sorte de morue expédiée gelée d'Arkhangel.

la choucroute et des viandes telles que canard, poulet, bœuf, saucisses ; le *chtchi* au maigre, dans lequel le bouillon de viande est remplacé par un bouil- de cèpes ; la *botwina*[1], potage d'esturgeon, acidulé par des concombres saumurés, renfermant des écrevisses, de l'oseille, des épinards et que l'on sert glacé ; enfin l'*ouka* au sterlet, potage très apprécié par les gourmets russes.

Comme plats originaux, on peut citer les *koulibiak*, qui sont des pâtés préparés de différentes façons et dont l'un des plus réputés est le koulibiak de saumon et de lavaret à la *vesiga*[2] et au gruau de sarrasin ; les *blinis* (bliny), sorte de crêpes plus ou moins épaisses, qu'on mange surtout pendant le carnaval, servies généralement avec du caviar, de la crème aigre et du beurre fondu.

Notons encore des glaces de viande qu'on fabrique en Sibérie où la volaille et le gibier abondent, et qui entrent dans la préparation de beaucoup de sauces ; comme entremets, différents blancs-mangers.

En résumé, la cuisine russe, qui a un certain nombre de points communs avec la cuisine polonaise à laquelle elle a fait de nombreux emprunts, a une note originale curieuse. Certains restaurants de Paris servent depuis quelque temps des plats russes ou soi-disant tels.



Péninsule balkanique. — Dans la péninsule balkanique on trouve l'ancienne cuisine byzantine, à base de légumes, mouton et huile.

Les Turcs y ont importé de Perse l'usage du riz.

En Turquie, le mouton est servi de différentes manières : coupé en petits morceaux enfilés sur une baguette et rôtis, en pilaf avec du riz, en ragoût avec des légumes variés tels que des courges coupées en petits dés et des épinards, en rissoles, enfin en hachis plus ou moins aromatisés accompagnés ou non de riz, le tout enrobé parfois dans des feuilles de vigne, de figuier ou de chou, ou encore dans des aubergines, et braisé dans du bouillon. Cette dernière préparation prend le nom de *dolma*, que l'on donne aussi du reste à des feuilles de vigne, de figuier ou de chou, ou à des aubergines farcies de riz et d'oignons hachés, le tout cuit dans de l'huile d'olives. Comme autres plats,

---

1. La botwina est en somme une variété de chlodnik.
2. La vesiga est une substance gélatineuse provenant de l'épine dorsale de l'esturgeon et du sterlet.

je citerai le maquereau farci d'un hachis de chair de maquereau, d'oignons, de riz et de raisins de Corinthe ; les moules frites ; les moules farcies, garnies dans leurs coquilles d'un hachis d'oignons, de riz et de raisins secs ; les aubergines, les courges et les paprikas farcis ; les *beurek*, pâtés feuilletés aux fromages turcs *cacher* et *misitra*, garnis de viandes hachées ; le *kataïf*, sorte de vermicelle sucré ; le *kourabis*, gâteau sec à la vanille ; le *kaïmak*, crème qu'on peut servir de différentes façons, par exemple avec des coings ; le *mahaleli*, entremets composé de farine de riz, de lait et de poudre de cannelle, aromatisé à l'eau de roses ; enfin le *locoum* [1], pâte gommeuse parfumée, qui est la renommée du fameux Hadji-Bekir de Stamboul.

Dans la cuisine grecque moderne mentionnons l'agneau en pilaf avec piments, gombos [2] et raisins de Smyrne ; le ragoût de mouton au riz et aux tomates et enfin les ravioli au hachis de mouton.



Autriche-Hongrie. — L'Autriche-Hongrie est un agrégat hétérogène de pays et de lambeaux de pays d'origines très différentes, dont la plupart ont gardé l'empreinte du passé. Les sujets de l'Autriche-Hongrie d'aujourd'hui sont des Allemands, des Hongrois, des Slaves, des Italiens, des Turcs ; il n'est donc pas surprenant que la cuisine soit très variée sur le territoire austro-hongrois.

La base de la cuisine autrichienne proprement dite, la cuisine viennoise, est constituée par des fritures au beurre de viandes blanches panées, de la charcuterie variée et des entremets farineux généralement bons, grâce aux excellentes farines de blé dur de Hongrie qui entrent dans leur préparation.

La note dominante de la cuisine hongroise est donné par le paprika, poivre du pays, que l'on trouve dans la plupart des assaisonnements.

Comme plats intéressants citons : le potage aux pâtes fluides, les *wiener schnitzel*, escalopes de veau à la viennoise ; les *wiener rostbraten*, biftecks viennois cuits à l'étuvée avec beurre et oignons et servis accompagnés d'une sauce à la glace de viande et à la crème aigre ; les quenelles à la hongroise avec une sauce tomate au paprika ; le *gulyàs* ou goulach de bœuf ou de

1. Corruption du mot turc « rahat el halkoum », qui veut dire le repos, le bien-être du gosier.
2. Fruit mucilagineux de l'*hibiscus esculentus*, plante de la famille des malvacées, servi comme légume.

veau ; le *pörkel*, goulach de poulet et de lard servi sur du riz ; les pieds de veau aux anchois et au paprika ; le poulet au lard, à la crème aigre et au paprika ; le faisan à la bohémienne, farci de chair de bécasse et de lard ; la choucroute farcie, faite de feuilles de chou préparées comme la choucroute, mais non émincées, et garnies d'un hachis de viandes et de riz ; les croustades de fruits ; les flans de pommes ; les pains de marrons.

Nous ne pouvons passer sous silence les petits pains viennois appréciés dans le monde entier, le café à la viennoise à la crème fouettée, et nous devons une mention spéciale au jambon de Prague. Signalons comme poissons dans les régions baignées par le Danube le fogoch[1], l'esturgeon et le sterlet, et par conséquent le caviar.

Il y a en Autriche-Hongrie des vins très agréables. En Hongrie, le plus renommé est le vin de Tokay, dont certains crus se gardent très longtemps et acquièrent en vieillissant des qualités extraordinaires.

La bière de Pilsen (Bohême) est appréciée dans le monde entier.

En résumé, la cuisine austro-hongroise synthétise à peu près toutes les cuisines européennes, sauf la cuisine française.



États-Unis. — Les cuisines des États-Unis de l'Amérique du Nord sont incontestablement les plus grandes et les plus confortables du monde (largest of the world), mais que dire de la cuisine américaine ?

On ne peut certes pas reprocher aux habitants des États-Unis de vivre pour manger ; la plupart d'entre eux prennent à peine le temps d'avaler rapidement leur nourriture, et dans ces conditions il est bien difficile que l'art culinaire se développe dans le pays.

Les nouveaux venus sont absorbés par le *struggle for life,* les parvenus sont préoccupés sans cesse de la défense de leurs positions, et bien rares sont dans le nouveau monde les philosophes qui prennent un peu de bon temps.

J'en ai cependant connu qui étaient de charmants compagnons et

---

1. Le fogoch, ou sandre, ou brochet-perche est un beau poisson de rivière, qui peut atteindre 1 ,20 de longueur. Il se trouve dans certaines rivières de l'Europe centrale et de l'Europe orientale, notamment dans le Danube. On l'a acclimaté dans quelques lacs, en particulier dans le lac de Constance en Allemagne et dans le lac Balaton en Hongrie.

de fins gourmets, mais c'était l'exception. J'ai vu dans *Wall Street,* à l'heure de la Bourse, des milliardaires déjeuner debout d'une tranche de *corned beef* aux pickles et d'une sandwich. Ils m'ont fait pitié ! J'ai vu, dans des restaurants américains de l'Ouest, le spectacle suivant : un client arrive et s'assied ; une servante se présente aussitôt et lui lit une longue litanie comprenant la nomenclature des plats, toujours plus ou moins les mêmes du reste, et qui commence invariablement par : *roast beef, boiled beef, corned beef,* pour finir par : *corn, iced cream, cheese.* Le convive, sachant d'avance à quoi s'en tenir, n'écoute pas, lit son journal et ne répond rien. On lui apporte alors à la fois un certain nombre de petites assiettes contenant les différents plats du menu et on les dispose sur la table autour de lui. Il pique sa fourchette au hasard dans le tas, le plus souvent sans regarder et sans cesser de lire, puis il la porte machinalement à sa bouche et avale ce qui est venu dessus, en l'arrosant de ce qu'il trouve à sa portée : bière du pays, généralement assez bonne, vin de Californie dont certains crus, comme le *zinfandel,* sont très buvables, *gin, whisky and soda* ou thé, le tout glacé ; l'opération complète dure cinq minutes. C'est lamentable !

Je n'ai rien à dire de la table des grands hôtels, qui est celle de tous les établissements de ce genre. Il est entendu que les hôtels américains sont les plus vastes du monde, que leurs salles à manger sont les plus spacieuses de l'univers, mais tout cela n'améliore pas les menus.

Comme plats indigènes ayant une certaine originalité, je citerai le potage à la tortue de terre ; le potage aux huîtres et à la crème ; le potage à la Penobscot aux gombos, aux huîtres et aux crabes mous ; le *chowder,* sorte de bouillabaisse aux *clams*[1] et à la morue avec du lard, des oignons, des pommes de terre et du lait ; les huîtres panées et grillées, arrosées de jus de citron ; les beignets d'huîtres ; les crabes mous grillés ou frits ; le homard à la Newbourg, excellent plat new-yorkais ; le ragoût de tortue de mer ; le bœuf salé aux choux ; le ragoût de pigeons au riz, aux tomates et aux gombos.

L'usage exclusif des boissons glacées constitue un véritable abus que beaucoup d'estomacs ne peuvent supporter longtemps, et l'une des spécialités médicales les plus fructueuses aux États-Unis est celle des maladies de l'estomac. Les Américains qui ont absorbé trop de glace finissent par boire de l'eau tiède en mangeant ; c'est peut-être hygiénique, mais ce n'est guère appétissant.

---

1. Ou *mya arenaria,* mollusque bivalve de la famille des myidés.

La passion des Américains pour les boissons glacées a considérablement développé l'art de la préparation de ces breuvages aux États-Unis et pour les cocktails l'Amérique dame incontestablement le pion à la vieille Europe[1].

A titre de curiosité, je dirai ici qu'il existe dans le pays de très nombreuses sociétés dites de tempérance et que certains États ont édicté contre l'usage de l'alcool des lois draconiennes qui, à la vérité, ne sont pas toujours observées[2].



Cuisine juive. — Disons un mot de la cuisine juive.

De toutes les cuisines antiques, elle est la seule qui se soit perpétuée, dans ses grands traits, à travers les âges[3]. Elle semble fondée sur des règles d'hygiène et d'économie domestique qui auraient été érigées en principes religieux pour en assurer l'observation. C'était l'opinion des philosophes du XVIIIe siècle et c'était aussi celle de Renan. M. Salomon Reinach soutient dans son « Orpheus »[4] que l'explication d'une prohibition alimentaire par des raisons d'hygiène doit être considérée aujourd'hui comme un signe d'ignorance, que si les juifs religieux s'abstiennent de manger du porc, c'est parce que leurs lointains ancêtres avaient pour *totem*, c'est-à-dire pour protecteur de clan, le sanglier ; que s'ils ne mangent pas certains poissons, c'est égale-

---

1. Il y a là un bel exemple de l'influence du milieu. Alors que les cuisiniers européens perdent généralement la main aux États-Unis, les *bar-men* y sont extraordinaires et sortent littéralement de terre, comme les généraux en France, sous Napoléon Ier. J'ai connu à Omaha, dans le Nebraska, le prince des « cocktailiers » du temps, un Français, venu aux États-Unis sans métier, qui, inspiré et dynamogénisé par le milieu, avait en moins d'un an créé une cinquantaine de cocktails plus remarquables les uns que les autres, et jouissait d'une réputation colossale de l'Atlantique au Pacifique.

2. Je me rendais dans le *far-west* il y a quelque vingt-cinq ans et je me trouvais depuis 48 heures dans le train ; j'allais un matin prendre, comme d'ordinaire, mon déjeuner dans le *dining-car*, lorsque le garçon auquel je demandais de la bière, refusa de m'en apporter ; il allégua que nous traversions un État puritain où régnaient des lois de tempérance très sévères qui l'exposaient à des peines sérieuses s'il servait la moindre boisson fermentée pendant tout le temps que le train serait sur le territoire dudit État. Comme je protestais, il me dit à l'oreille en souriant : « Commandez-moi tout haut du thé ». Ce « tout haut » m'intrigua ; je fis ce qu'il me conseillait et quelques instants après il m'apportait sur un plateau une tasse, un sucrier vide et une théière pleine de bière. Je jetai alors un regard sur les tables voisines. Tous mes compagnons de voyage buvaient sans rire, dans des tasses, de la bière qu'on leur avait servie dans des théières. Le principe était sauf. *All right !*

3. Les Juifs, tribu sémitique issue d'Arabie, que l'histoire suit pas à pas depuis plus de 3.000 ans, ont mieux qu'aucun peuple conservé la pureté de leur race, leurs mœurs et leurs coutumes.

4. Orpheus, *Histoire générale des religions*, par Salomon Reinach, chez Alcide Picard, rue Soufflot.

ment par superstition ; que s'ils ne travaillent pas le samedi, c'est parce que le samedi est considéré chez eux comme un mauvais jour au même titre que certaines personnes considèrent comme un jour funeste le vendredi et en particulier quand il tombe un 13.

En tout état de cause, la défense de manger d'autres viandes que celles d'animaux ruminants ayant les sabots fendus avait pour résultat d'interdire le gibier, dont l'abus présente des inconvénients, et le porc, fréquemment trichiné, qui passait pour donner la lèpre ; quant au principe de la viande *kocher*, consistant en ce que l'animal sacrifié pour l'alimentation doit avoir été saigné et sa viande débarrassée des nerfs et des artères, il assurait à cette viande une meilleure conservation[1]. Le précepte des livres sacrés : « Tu ne feras pas cuire l'agneau dans le lait de sa mère » avait comme conséquence de laisser le lait de la brebis à l'agneau et favorisait l'élevage. Ce commandement, observé à la lettre par les Juifs Karaïtes[2], a été généralisé par les Juifs Talmudistes[3] qui n'emploient le lait, la crème et le beurre que pour la préparation des poissons dans les repas sans viande de boucherie et pour la confection des pâtisseries ne devant être mangées qu'un certain nombre d'heures avant ou après l'ingestion de viandes. Ils poussent même le scrupule, afin d'éviter toute pollution, jusqu'à employer des casseroles spéciales pour la cuisson de la viande. Les crustacés et les poissons sans écailles considérés comme favorisant le développement des maladies de la peau, auxquelles la race juive est particulièrement sujette, sont également interdits.

Il me paraît difficile de ne pas reconnaître qu'il y a au moins dans toutes ces interdictions une coïncidence remarquable entre les règles de l'hygiène et des scrupules religieux.

Quoi qu'il en soit, il en résulte que la cuisine juive présente des caractères spéciaux : pas de viandes saignantes, pas de canard à la rouennaise, pas de civets, pas de boudins, pas ou peu de rôtis. Et en fait, la viande de boucherie saignée à blanc ne peut guère être préparée que braisée ou en ragoût; ragoûts à la graisse de bœuf ou à l'huile chez les pauvres, à la graisse d'oie chez les gens aisés. Ces ragoûts sont toujours très relevés ; le poivre, le pi-

---

1. Les pratiquants rigides salent encore la viande et la font dégorger dans de l'eau pour en enlever le plus possible de sang.

2. Secte existant en particulier en Russie et qui s'en tient exclusivement à la lettre des livres sacrés.

3. Le Talmud est le commentaire des livres sacrés. Les Juifs Talmudistes, qui constituent l'immense majorité des juifs pratiquants, acceptent et appliquent les commentaires du Talmud.

ment, le gingembre, l'ail et surtout l'oignon dominent dans tous les plats de viande à la juive.

De même que les viandes, les légumes sont accommodés à la graisse de bœuf, à l'huile ou à la graisse d'oie.

Les plats de poisson sont souvent aromatisés par du gingembre et du safran.

Enfin, les entremets sucrés servis à la fin des repas, et parmi lesquels on peut citer le *matroch kouguel,* pudding au pain azyme, ne renferment de laitage que dans les repas sans viande.

La cuisine juive primitive ne paraît s'être intégralement conservée que dans certains plats du sabbat : ragoûts de viandes et d'herbes, entre autres pourpier, épinards, avec des pois chiches ; hachis de graisse d'oie et d'oignons bourré dans la peau d'un cou d'oie et servi avec des carottes, appelé *zimmès* ; saucissons de bœuf et de riz ; hachis de viande avec des œufs ; pieds de bœuf aux lentilles, aux pois, etc. Tous ces mets sont cuits très lentement, à l'étouffée, dans des marmites garnies de substances isolantes, de carpettes de laine ; on les met sur le feu le vendredi soir pour qu'ils soient prêts, sans qu'on ait à y toucher le lendemain, jour du repos hebdomadaire, où tout travail est formellement interdit[1].

La plupart des juifs pratiquants, éparpillés sur la Terre, ont adapté leurs principes rituels à la cuisine des pays où ils ont planté leur tente, et cela a donné naissance aux diverses cuisines juives : russe, allemande, alsacienne algérienne, etc., car il y en a à peu près autant que de pays, et toutes ont un cachet commun.

Je citerai comme plats dans la cuisine juive alsacienne la chroucroute garnie ; dans la cuisine juive espagnole la *quesada,* pâté au fromage *cachecaval* et aux aubergines rôties, ou au fromage blanc, et le *boreka,* pâté au fromage cachecaval et aux épinards ; parmi les plats du sabbat de la cuisine juive algérienne mentionnons le *tefina,* le *bobinet,* saucisson de bœuf cuit à l'étouffée, le *méguina,* hachis de bœuf au œufs cuits à l'étouffée, et les pieds de bœuf aux légumes tels que riz, haricots, etc.



Cuisines exotiques. — Je passerai rapidement sur les cuisines par trop

1. Certains juifs ne mangent même le samedi que des aliments cuits le vendredi avant minuit, ou des aliments crus.

bizarres. Faute de grives on mange des merles, et certains plats qui paraissent invraisemblables ne sont que le résultat d'une pénurie de ressources. Pendant le siège de Paris, n'avons-nous pas mangé certaines substances fort peu appétissantes et bien vaguement alimentaires ? Je ne parlerai pas des mangeurs de larves de vers et d'insectes, pas plus que des géophages ; je me contenterai d'indiquer quelques analogies de goût pouvant présenter un certain intérêt et quelques plats exotiques plus ou moins curieux, souvenirs personnels ou souvenirs de camarades qui, comme moi, ont parcouru le monde en dehors des sentiers battus.

Comme analogie de goût, on peut rapprocher la chair du chien de celle de l'agneau. En Chine, les chiens d'une variété spéciale, sans poils ou à poils rares, sont engraissés pour la boucherie et leurs gigots sont très recherchés. De tous les singes mangeables, car certaines espèces sont trop fortement musquées, le meilleur, à mon avis, est le macaque[1] dont la chair ressemble à celle de l'écureuil, ce qui n'a rien de surprenant, ces deux animaux vivant exclusivement de graines et de baies. Le kanguroo a un goût de lapin ; l'agouti[2], l'acouchi[3], le pac[4], un goût intermédiaire entre le lièvre et le sanglier ; le patira[5] ressemble au sanglier ; le chameau a un goût de bœuf avec une odeur de bouc ; la viande de l'alpaca tient à la fois de celle de l'âne et de celle du mouton ; le hocco[6] rappelle le dinde ; la chair de l'iguane[7] celle du poulet ; le bison est analogue au cerf et les muscles d'acier des grands fauves fournissent une viande dure à odeur forte.

Les œufs d'iguane, qui se présentent en chapelets de 40 à 50, recouverts d'une enveloppe souple et paraissant ne pas avoir de blanc, sont très fins; les œufs de tortue de terre, à structure granuleuse, gros comme de belles noisettes, font bonne figure dans les karis ; quant aux œufs d'autruche, extrêmement volumineux[8] et assurément mangeables, ils manquent totalement de finessse.

---

1. Genre de singes de la famille des cercopithécidés.
2, 3, 4. Mammifères rongeurs.
5. Cochon sauvage de l'Amérique du Sud.
6. Gros oiseau gallinacé de la famille des cracidés. Dans sa poitrine épaisse et charnue, on taille sans peine des escalopes de 2 centimètres d'épaisseur.
7. Genre de lézard de la famille des iguanidés, atteignant jusque près de 2 mètres de longueur, se nourrissant de végétaux et d'insectes.
8. Au cours d'un voyage en Patagonie, nous eûmes beaucoup de mal pour manger en entier à huit une omelette faite avec un seul de ces œufs qui pesait plus de 1 500 grammes.

L'igname[1] et la patate[2] rappellent la pomme de terre, avec une saveur plus ou moins sucrée ; le chou-palmiste[3], excellent en salade, a un goût de fond d'artichaut mâtiné de noisette et les vers du chou-palmiste (rhynchophorus), très recherchés des gourmets, concentrent en eux ce goût.

Les plats les plus intéressants de l'Amérique du Sud sont, comme plats créoles : la pimentade ; le potage gras aux gombos frais ; le potage maigre aux gombos secs ; le bouillon wara, qu'on prépare avec du poisson boucané, de la morue salée, des crabes et des graines rouges du palmier-wara ; l'agami[4] braisé au riz ; le kalalou, ragoût de gombos, de feuilles de chou caraïbe, de pourpier et de petits concombres ; les gombos à la crème ; les gombos à l'étouffée avec du petit-salé ; la salade de chou-palmiste ; l'omelette à l'avocat[5] ; les avocats en salade ; les bananes frites ; comme autres plats : la *casuela*, potage à base de bouillon de poule ou de mouton avec des légumes et des tranches d'épis de maïs ; le *seviche*, excellent hors-d'œuvre péruvien, préparé avec un poisson du Pacifique appelé *corbina*, qui n'a que très peu d'arêtes, et qu'on mange cru, coupé en petits morceaux assaisonnés avec du piment et de l'oignon, après l'avoir fait mariner pendant 24 heures dans du jus d'oranges aigres ; la *carna*, salade de pommes de terre du Pérou[6], bouillies et écrasées, garnie d'écrevisses, de feuilles de laitue, d'œufs durs coupés en tranches et assaisonnée à l'huile ; la *mazamona*, entremets péruvien très original, ayant une consistance gélatineuse, à base de maïs rouge, de lait et d'œufs, saupoudré de cannelle ; la *homica*, croquette de farine de maïs enrobée dans une feuille fraîche de la plante, qu'on fait frire dans du beurre ; les *empanadas*, sorte de rissoles de viande et d'œufs durs très appréciées notamment dans la République argentine et en Bolivie ; la *feijoada*, espèce de cassoulet préparé avec des haricots rouges et de la viande boucanée, plat national du Brésil.

L'Asie, pays du riz et des épices, nous donne le *kari* indien et le riz à la persane au beurre et au citron, servis couramment aujourd'hui sur nos

---

1. Racine alimentaire féculente de la famille des dioscoréacées.
2. Racine alimentaire féculente de la famille des convolvulacées.
3. Bourgeon de l'arec oleracea, arbre de la famille des palmiers.
4. Oiseau de la classe des gallinacés, genre échassier.
5. Fruit de l'avocatier commun, arbre de la famille des cinnamomées, genre persea. Ce fruit est une grosse baie plus ou moins ovoïde, dont la pulpe, comestible, est également connue sous le nom de beurre végétal.
6. Les pommes de terre du Pérou, pays de leur origine, sont les meilleures qui soient au monde.

tables ; le ragoût de mouton à la persane avec des pruneaux, des amandes et du citron ; le *kelap* persan, rôti de mouton coupé en tranches enfilées sur une baguette, séparées les unes des autres par des feuilles fraîches de menthe, de basilic et de laurier, le tout arrosé de graisse de mouton ; le saucisson de mouton qu'on prépare également en Perse ; le *koubbé* syrien, pâté au hachis de mouton avec du blé concassé ; les carottes farcies de mouton haché, de riz ou de graines de pin frites, le tout assaisonné avec oignon, ail, tomate, jus de citron, menthe, sel et poivre, qui sont très estimées en Syrie ; le potage chinois aux nids d'hirondelles, qu'on peut s'offrir aisément de nos jours à Paris ; les œufs de cent ans[1], très appréciés par les fils du Céleste Empire ; la soupe coréenne au *cantjang*[2] ; les ailerons de requin frits, prisés surtout en Indo-Chine et le *kadjiuri,* ragoût indien de poisson au kari.

L'Afrique nous fournit le *couscous* et le *méchoui,* mets algériens.

L'Australie nous donne le potage à la queue de kanguroo.

État actuel de la Gastronomie.

Disons en terminant un mot sur l'état actuel de la gastronomie et cherchons à prévoir son avenir.

Tout en m'efforçant d'éviter de louanger les temps passés, travers dans lequel on tombe facilement, il me semble franchement qu'au point de vue gastronomique comme à beaucoup d'autres, nous sommes en train de traverser une crise.

L'élevage, les procédés modernes de culture, la préparation des conserves ont certainement augmenté la quantité de nourriture disponible ; le développement des moyens de transport, l'emploi du froid ont permis de répandre cette nourriture partout ; et la famine, cet horrible fléau, est désormais impossible dans les pays civilisés à moins d'un cataclysme. Mais si,

---

1. Les œufs dits « de cent ans » sont des œufs qui en réalité ont rarement plus de quelques années. Pour les amener au point voulu, on les met dans de la chaux éteinte avec des herbes aromatiques et on les laisse ainsi pendant un temps plus ou moins long, jamais inférieur à six semaines. A la longue le jaune se liquéfie et prend une couleur vert foncé, le blanc se coagule et se colore en vert clair. Le produit, qui a une forte odeur d'hydrogène sulfuré à laquelle on s'habitue, est servi comme hors-d'œuvre et a un goût rappelant celui du homard.

2. Le cantjang est le produit de la fermentation du haricot au contact de l'eau.

au point de vue général, ces conditions nouvelles de la vie ont incontestablement une influence heureuse, en est-il de même au point de vue purement gastronomique ?

Aujourd'hui les éleveurs, en gavant les animaux, produisent des viandes souvent trop grasses ; la culture intensive modifie le plus souvent dans un sens défavorable la qualité des produits du sol. Il nous suffira de citer comme exemple la pomme de terre que l'on ne peut plus avoir parfaite qu'en la cultivant tout exprès et sans la forcer, dans des terrains sablonneux, comme on le faisait autrefois. Les châssis et les serres fournissent en toute saison des légumes et des fruits merveilleux d'aspect, mais dépourvus de saveur ; on n'est pas encore parvenu à remplacer le soleil. L'industrie des conserves provoque l'accaparement des produits alimentaires naturels frais, au moment où ils sont le meilleur marché ; les chemins de fer drainent de partout ce qu'il y a de meilleur au profit de consommateurs souvent incapables de l'apprécier et en privent les habitants des pays producteurs, parmi lesquels se recrutaient autrefois les gourmets les plus raffinés. On cueille les fruits avant leur maturité pour pouvoir les transporter au loin, de sorte que peu de personnes sont actuellement à même de manger des fruits vraiment à point ; on n'a plus de lait à la campagne ; il devient difficile de se procurer du poisson au bord de la mer ; il est presque impossible d'obtenir un bon bifteck dans un pays d'élevage, et nous vivons, à ce point de vue, un peu comme dans le manoir à l'envers.

La falsification des aliments, très ancienne à la vérité puisque les Romains s'en plaignaient déjà, mais qui se pratiquait jadis sur une échelle relativement petite, constitue aujourd'hui, par suite des progrès de la chimie, une branche de l'industrie ; les procédés à employer pour atteindre ce but sont discutés dans des congrès officiels et leurs auteurs, au lieu d'être pendus, sont décorés !

Il devient incontestablement difficile de bien manger ; cependant la chose est encore possible, mais plus que jamais il est indispensable de s'occuper soi-même de sa nourriture. En province, dans certains milieux où l'on ne se désintéresse pas de la question, on sait encore faire bonne chère. On pense à la cuisine, on discute d'avance les menus, on s'adresse pour chaque produit à des fournisseurs que l'on connaît et qui savent eux-mêmes à qui ils ont affaire ; enfin la préparation de tous les plats est l'objet des soins les plus minutieux.

Mais à Paris, où l'on vit trop vite, où l'on est toujours pressé, peu de

gens consentent à consacrer quelques moments à ces questions ; aussi l'art culinaire y est manifestement en décadence. Pourtant il semble que bien manger devrait intéresser tout le monde, car personne n'oserait soutenir qu'il soit indifférent de consommer des aliments bien ou mal préparés. La gastronomie s'adresse à toutes les classes de la société et il n'est nullement nécessaire d'avoir de la fortune pour se bien nourrir. Le repas le plus simple, quelque modeste qu'il soit, peut être meilleur qu'un repas très coûteux, et l'on aura toujours bien mangé si ce qu'on a mangé était de bonne qualité et bien préparé.

Malheureusement, ce qu'on recherche aujourd'hui avant tout c'est paraître. Le modeste bourgeois d'autrefois recevant des amis à sa table ne leur donnait pas plus de trois plats, simples mais soignés, préparés sous la direction effective et jalouse de la maîtresse de maison. Le bourgeois de nos jours se croirait déshonoré s'il ne présentait pas à ses convives des menus somptueux, au moins en apparence, qu'il est hors d'état de faire exécuter chez lui.

Aussi commande-t-il ses repas priés au dehors, chez des entrepreneurs qui les lui envoient tout prêts, avec des domestiques d'occasion pour les servir.

Les aigrefins peuvent donner à dîner dans des appartements vides, loués à l'heure pour la circonstance ; des agences leur fournissent à forfait la nourriture, la boisson, la vaisselle, le linge, la valetaille et, s'ils le désirent, elles leur procurent même, moyennant un petit supplément, quelques invités décoratifs et décorés destinés à impressionner le gogo naïf, auquel le mirage d'un intérieur familial cossu inspire toute confiance. Paraître, tout est là !

Quant aux parvenus, ils rivalisent de faux luxe ; pour avoir l'air de ne pas y regarder, il font bourrer tous les plats de truffes et de foie gras, de sorte que tout finit par avoir le même goût, et bien des dîners, dans des maisons où l'on devrait pouvoir manger convenablement, deviennent aussi odieux que des repas de table d'hôte, auxquels d'autre part ils ressemblent souvent par l'assemblage hétéroclite des invités.

L'une des industries les plus florissantes aujourd'hui est celle de la confection de mets à emporter. Partout on vend des plats tout faits et nombre de femmes ont une tendance fâcheuse à se désintéresser de leur intérieur. Les unes ont l'excuse des nécessités de la vie, qui les obligent à travailler dehors ; d'autres courent les magasins et les *five o' clock* à la recherche du bonheur. L'idéal pour beaucoup d'entre elles serait la maison *up to date*, avec eau, gaz et nourriture à tous les étages, ce qui permettrait de supprimer les cuisines, en attendant la fameuse pilule synthétique entrevue par certains savants.

En ce qui concerne les établissements publics, en voit se multiplier les gargotes à prix fixe ; les bons restaurants se transforment ou ferment successivement leurs portes, et je serais véritablement embarrassé pour citer à Paris plus de quatre ou cinq endroits où l'on soit assuré d'être toujours bien traité à tous égards.

L'internationalisme mal compris se développe d'une façon inquiétante, et ses progrès, déplorables à bien des points de vue, sont désastreux au point de vue gastronomique ; si l'on n'y prend garde, ils auront bientôt amené à un même niveau et à un niveau peu élevé la cuisine de tous les pays.

Au commencement du siècle dernier, un grand maître de l'Université était tout fier de pouvoir dire : « Aujourd'hui, à cette heure, tous les élèves de toutes les classes de seconde de tous les lycées de France font le même thème grec ». Les syndicats internationaux d'aubergistes qui nourrissent les voyageurs des deux hémisphères soumis à leur régime peuvent, paraphrasant le mot du ministre, dire : « Du far-west à l'extrême-orient, du pôle nord au pôle sud, depuis le 1er janvier jusqu'à la Saint-Sylvestre, tous nos clients font les mêmes repas ».

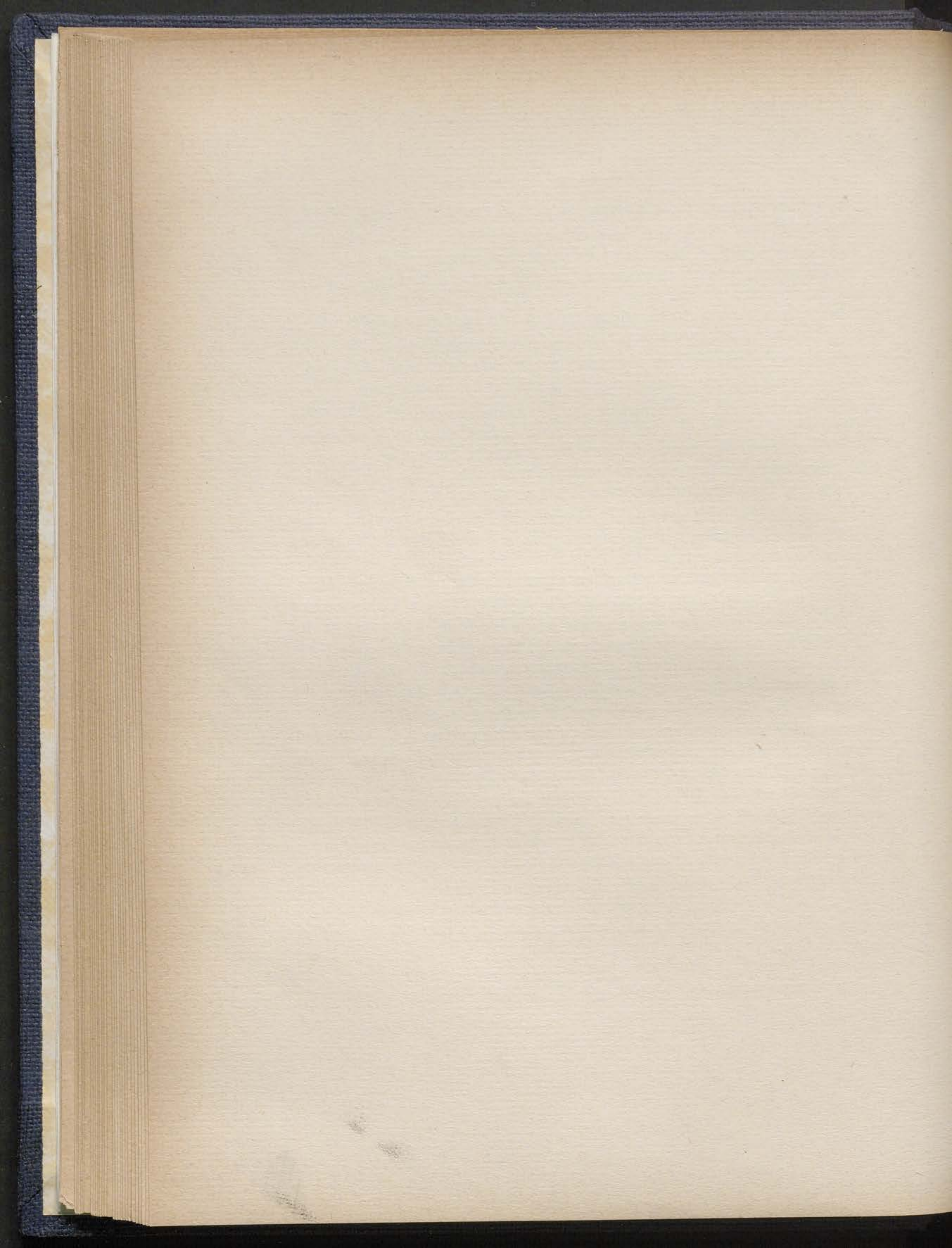
Et, en effet, que ce soit en bateau, en chemin de fer ou dans les hôtels, partout ces malheureux sont condamnés à la même invraisemblable barbue sauce hollandaise, au même aloyau braisé jardinière (quel aloyau et quelle jardinière !), à la même inévitable poularde (de Bresse, naturellement).

Quand on pense que des gens paraissant à peu près équilibrés, dont une partie voyagent soi-disant pour leur plaisir, consentent à absorber tous les jours de pareilles atrocités, c'est à désespérer du genre humain.

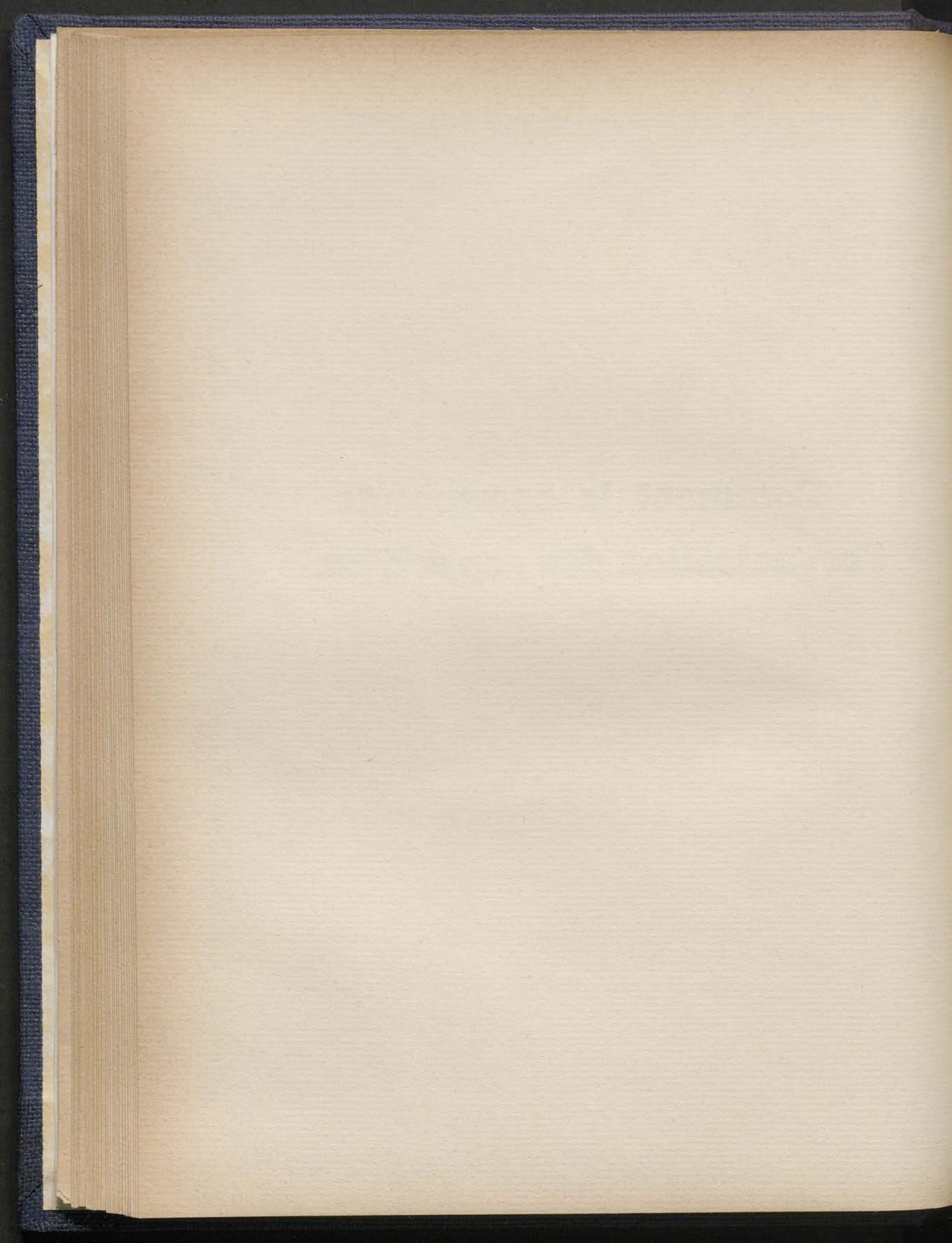
Je veux croire cependant que ce n'est qu'une crise que nous traversons et j'espère, sinon un réveil général du goût, ce qui serait trop beau, au moins un soulèvement des estomacs, comme au temps de Lycurgue.

En attendant cette révolution pacifique, que les gastronomes ne se découragent pas ; leurs efforts ne seront pas stériles. Orientés avec méthode, ces efforts persévérants finiront par faire de l'art culinaire purement expérimental, tel qu'il est aujourd'hui, une science exacte. En précisant dans des formules rigoureuses les connaissances culinaires que l'on possède, on fait plus que perpétuer des recettes, on accumule des matériaux d'où se dégageront un jour les lois de la gastronomie, qui seront la base indestructible de la *Science du Bon*.





Comment je comprends l'organisation des repas d'amis



Comment je comprends l'organisation des repas d'amis

On peut diviser les repas en deux classes, d'une part les grands dîners de cérémonie, les repas de corps et les banquets, d'autre part les repas de famille et les repas d'amis.

Les grands dîners de cérémonie sont réglés par un protocole minutieux qui nécessite une maison montée complète, comprenant toute une série de spécialistes : rôtisseur, saucier, pâtissier, secondés par des gens de service et dirigés par un maître d'hôtel expérimenté. Peu de personnes sont à même de donner de véritables grands dîners.

En ce qui concerne les repas de corps et les banquets, l'organisation en est réservée à des industriels spécialement outillés pour ce genre de sport, qui n'a que de très vagues rapports avec la véritable gastronomie, car les principales préoccupations de ces entrepreneurs sont de composer un menu suggestif, de dresser une table décorée au goût du jour, enfin d'assurer la régularité du service. Lorsqu'on est obligé, pour une raison quelconque, d'assister à une cérémonie de ce genre, ce que l'on a généralement de mieux à faire, c'est d'y manger et surtout d'y boire le moins possible. Restent les repas de famille et les repas d'amis. Je ne parlerai pas des premiers : « Charbonnier est maître chez soi ». Mais dès qu'on reçoit des amis, on assume une responsabilité, on a pour ainsi dire charge d'âmes ; aussi je crois bon de consacrer quelques mots à ce sujet, en me plaçant au double point de vue du choix des commensaux et de la composition des menus.

La première condition d'un repas d'amis bien organisé où chacun doit avoir

son franc-parler est, chez les convives, une certaine communauté d'idées sur les questions fondamentales, de façon à rendre impossible toute discussion aigre-douce capable de troubler la digestion, ce qu'il est parfois malaisé d'éviter même entre gens bien élevés aussitôt qu'on aborde certains sujets, la tolérance étant la plus rare de toutes les vertus. Aussi est-il essentiel de ne réunir que des gens pouvant sympathiser ; et cette considération suffirait à elle seule pour limiter le nombre des convives, s'il ne fallait de plus tenir compte de la difficulté pratique qu'il y a à servir convenablement, dans des milieux moyennement outillés, beaucoup de personnes à la fois. D'ailleurs, au delà de douze, on commence à avoir l'air d'être à table d'hôte ; l'intimité disparaît et toute conversation générale devient peu commode. Or, une réunion d'amis doit avoir pour but de faire vibrer harmonieusement chez tous aussi bien les cordes de l'esprit que celles du palais.

Mais ce n'est pas assez de grouper un certain nombre d'amis sympathiques les uns aux autres pour avoir une tablée adéquate ; il faut encore qu'il y ait entre eux une certaine homogénéité au point de vue gastronomique car, si leurs goûts différaient par trop, on serait amené, pour les satisfaire tous, à composer des menus pantagruéliques qu'il convient d'éviter. Pour faire les choses raisonnablement, il importe de choisir ses invités de façon à être certain que, dans les quatre ou cinq plats qui doivent normalement composer un repas prié sans prétention, il y aura de quoi satisfaire tout le monde. Lorsque la réunion a lieu en tout petit comité, on peut aisément trouver trois plats qui conviennent à tous, et dans ce cas le menu est simplifié.

Ceci posé, passons aux principes généraux qui doivent présider à la confection des menus.

Il faudra éviter les répétitions et les analogies ; par exemple ne pas servir dans un même repas une même viande sous deux formes, ou deux viandes notoirement blanches, par exemple du veau et du poulet ; ni deux gibiers de même genre ; ni une volaille avec un gibier à plumes tel qu'un faisan ou un canard sauvage ; ne pas donner deux fois de garnitures semblables ; entrecroiser les mets et les sauces aussi bien comme couleur que comme goût de façon que chaque plat, tout en donnant sa note propre, fasse valoir le précédent et prépare au suivant.

Les fromages doivent être l'objet de tous les soins, et il est bon d'en offrir toujours au moins deux, l'un cru, l'autre cuit. Les fromages de chèvre font remarquablement ressortir le bouquet des vins ; les fromages très aromatisés sont en général les plus digestifs.

Pour ce qui est des vins, sauf indication spéciale pouvant résulter de conditions et de goûts particuliers, le plus simple est d'avoir deux vins de Bourgogne et deux vins de Bordeaux, blancs et rouges. La question des qualités respectives des différentes espèces a été traitée tant de fois que je ne crois pas devoir en parler ; du reste il n'y a là rien d'absolu, et tel troisième cru d'une excellente année est souvent supérieur à un premier cru d'une année médiocre. Tout au plus convient-il de rappeler que parmi les vins présentés, un vin rouge et un blanc au moins doivent être d'âge respectable ; que les vins de Bourgogne, qui sont les plus capiteux, sont servis frais en bouteilles, alors que les vins de Bordeaux doivent être amenés à la température de la salle à manger et qu'on les sert ordinairement décantés, en carafes. En ce qui concerne les verres à boire, j'estime, contrairement aux usages, que tous les vins doivent être versés dans de grands verres, qui seuls permettent de les déguster.

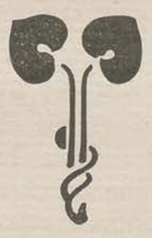
Dans les repas sans cérémonie on jouit d'une assez grande latitude relativement à l'ordre des différents plats, sous la réserve de se laisser guider par les règles générales énoncées plus haut qui, du reste, devraient être observées dans tous les cas. A ce sujet, je crois bon de protester contre l'usage qui consiste à faire figurer, dans les menus des dîners classiques, les glaces, les fromages et les fruits suivant l'ordre dans lequel je les énumère ici ; c'est à mon sens une véritable hérésie. Et en fait, dans ces conditions, le plus souvent ceux-là seuls mangent du fromage et des fruits qui n'ont pas mangé de glace. Pour moi, le fromage doit clore le repas proprement dit, et c'est en le savourant que l'on doit boire la dernière gorgée de vin rouge. Viennent ensuite les fruits qui rafraîchissent et parfument la bouche, puis la glace qui accentue la sensation de froid, tempérée bientôt par une coupe de champagne. A ce moment la séance peut être levée. Si on la prolonge, on sert alors des friandises variées, des pâtisseries, des gâteaux secs et des biscuits qui justifient une nouvelle coupe de champagne. J'étends ce que je viens de dire à propos des glaces, que par parenthèse l'on doit toujours servir avec des gaufrettes, à tout ce que l'on désigne sous le nom d'entremets sucrés et, d'une façon générale, je soutiens que toutes les douceurs doivent être présentées à la fin du repas après les fromages et les fruits. A l'article « Café » j'ai parlé de la préparation de ce tonique ; j'ai exposé également, dans un chapitre spécial, mon opinion sur le rôle des liqueurs et sur la façon de les goûter ; je n'ai rien à y ajouter.

Mais, avant de finir, je tiens à dire un mot de l'habitude déplorable que

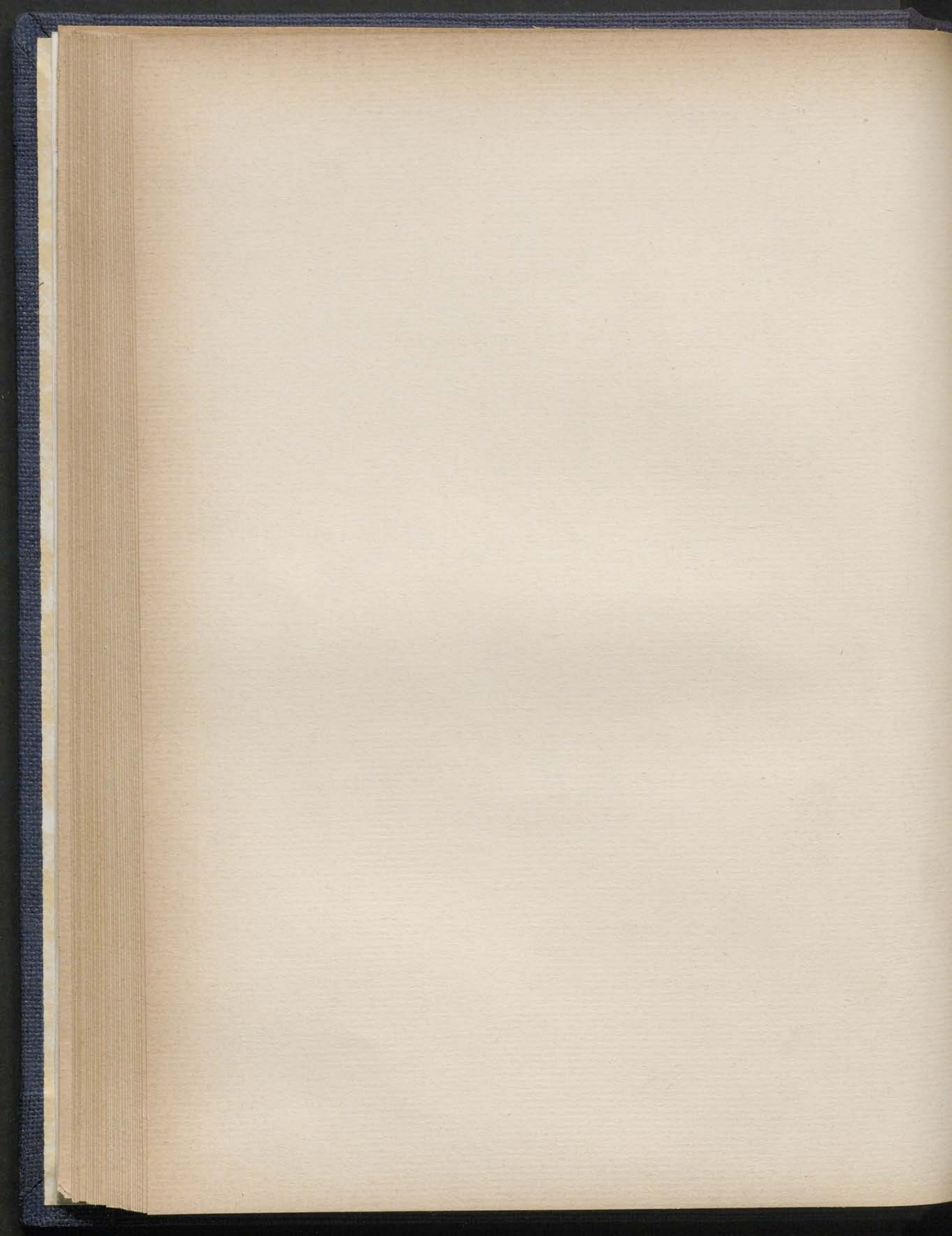
l'on a presque partout aujourd'hui d'attendre indéfiniment, avant de se mettre à table, les retardaires jusqu'au dernier, sous prétexte de courtoisie. Ce système a pour inconvénient de favoriser les gens inexacts au détriment des autres que l'on désoblige, de faire manger ses invités à des heures invraisemblables et de gâter les meilleurs repas. Chaque plat doit en effet être servi à point, et il faut n'avoir aucune notion de cuisine pour se figurer qu'on peut faire attendre impunément la plupart des plats chauds.

Il serait si simple d'introduire dans les invitations la formule suivante : « On se mettra à table à *telle* heure précise » et de s'imposer la règle absolue de ne jamais attendre personne. J'ajouterai même que je serais assez disposé à ne pas laisser entrer les retardaires dans la salle à manger pendant la dégustation d'un plat ; il y a un précédent : dans les concerts sérieux on n'admet personne dans la salle pendant l'exécution des morceaux. Les gens insupportables, qui sont venus au monde une heure trop tard et qui ne peuvent jamais être à l'heure nulle part, finiraient par rester seuls chez eux et personne ne s'en plaindrait.

Pour terminer, je vais donner comme exemples concrets un certain nombre de menus qui ont été appréciés par des amis et qui sont composés presque exclusivement de plats figurant dans ce recueil. Les premiers ont servi pour des réunions de quatre à six convives, les autres ont permis d'en traiter davantage, jusqu'à douze.

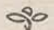


Mes Menus



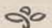
Menus de déjeuners
pour 4 à 6 personnes

Friture de laitances de carpe.
Poule au riz et aux cèpes.
Filets mignons, sauce madère.
Pommes de terre à la crème.
Salade de barbe et de betterave.
Fromages.
Fruits.
Beignets à la polonaise.

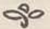


Choucroute au naturel, garnie.
Ris de veau, sauce suprême.
Levraut rôti.
Pommes de terre en purée.
Salade de chicorée.
Fromages.
Fruits.
Pommes au beurre.

Grenouilles au blanc.
Cassoulet.
Fonds d'artichauts au mirepoix.
Pintadeau rôti, sauce à l'orange.
Salade d'endives, à la crème.
Fromages.
Fruits.
Pudding aux dattes.



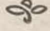
Fondue au fromage.
Rougets au beurre.
Goulach de veau.
Bec-figues pochés, à la fine champagne.
Salade de légumes.
Fromages.
Fruits.
Praliné à la crème.



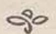
Matelote d'anguilles.
Poulet au blanc.
Filet grillé.
Pommes de terre soufflées.
Salade de haricots verts et de tomates.
Fromages.
Fruits.
Crêpes à la sauce.



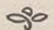
Oreilles de veau farcies.
Couscous.
Pâté de perdreaux en croûte.
Salade aux œufs.
Haricots verts à la crème.
Fromages.
Fruits.
Pommes à la gelée de cerises.



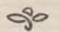
Coquilles Saint-Jacques.
Poulet en cocotte.
Filet de bœuf poché, aux tomates.
Nouilles au beurre et à la chapelure.
Salade de riz.
Fromages.
Fruits.
Pêches glacées.



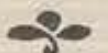
Œufs brouillés aux crevettes.
Poussins grillés, sauce diable.
Râble de lièvre braisé à la crème.
Salade de pissenlit blanc.
Endives au beurre.
Fromages.
Fruits.
Tartelettes aux cerises.



Queues d'écrevisses en hors-d'œuvre.
Rognons de veau sautés, au champagne.
Canard rouennais à la presse.
Salade de cœurs de romaine.
Fonds d'artichauts aux pointes d'asperges.
Fromages.
Fruits.
Œufs à la neige.



Tourte aux quenelles de godiveau.
Civet de lièvre.
Salade de pommes de terre.
Poulet sauté, au citron.
Petits pois à la crème.
Fromages.
Fruits.
Riz à l'impératrice.

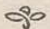


Menus de dîners
pour 4 à 6 personnes

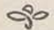
Potage crème de légumes, au riz.
Brochet jardinière.
Civet de canard rouennais.
Grillade de pré-salé.
Pommes de terre sautées, aux truffes.
Salade de laitue aux œufs durs.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.



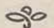
Potage aux huîtres.
Rissoles au salpicon de gibier.
Paupiettes de veau au jambon.
Turban de macaroni aux champignons farcis.
Bécasses rôties.
Salade de mâche, céleri et betterave.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.



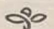
Potage Saint-Germain.
Homard à l'américaine.
Roast beef.
Macédoine de légumes.
Pâté de volaille truffé.
Salade de chicorée à la crème.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.



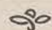
Barszcz.
Huîtres sur canapés.
Pigeons farcis, en turban de riz.
Filet de sanglier rôti.
Salade de légumes.
Lazagnes gratinées aux épinards.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.



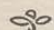
Potage crème de chou-fleur, aux choux de Bruxelles.
Bar au beurre.
Fricandeau à l'oseille,
Foie gras truffé, en aspic.
Salade Sémonville.
Salsifis au mirepoix.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.



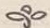
Potage crème de légumes, aux petits pois.
Langoustines grillées, sauce aux huîtres.
Salmis de faisan.
Paupiettes de bœuf rôties à la broche.
Salade de cœurs de romaine, à la crème.
Champignons farcis.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.



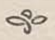
Potage crème d'oseille.
Barbue court-bouillonnée, sauce aux huîtres.
Noisettes de pré-salé, sauce Soubise.
Poularde farcie de morilles.
Terrine de foie gras.
Salade d'endives.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.



Potage crème de topinambours.
Brochet au bleu.
Salmis de bécasses.
Aloyau rôti, jardinière.
Galantine de volaille.
Salade de chicorée.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.



Potage purée de pois, aux oreilles de porc.
Civet de lamproie.
Noix de veau braisée.
Tomates farcies de champignons grillés.
Caneton rôti, sauce à l'orange.
Salade de pointes d'asperges.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.

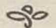


Potage purée de congre.
Bouchées de cervelle.
Cailles au riz
Filet rôti, jardinière.
Pâte de foie gras truffé, en croûte.
Salade de laitue.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.

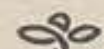


Menus de déjeuners
pour 8 à 12 personnes

Caviar sur canapés.
Choucroute garnie.
Palombes rôties.
Foie gras truffé, en cocotte.
Salade de céleri et de noix.
Petits pois à l'étouffée.
Fromages.
Fruits.
Plum-pudding.



Escargots en coquilles.
Épaule de pré-salé au risotto.
Jambon de Prague, aux épinards.
Faisan farci.
Salade de barbe.
Cèpes grillés.
Fromages.
Fruits.
Turban de poires, crème Chantilly.



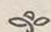
Œufs en cocotte.
Crevettes à l'américaine.
Ragoût de foies de volaille au riz et aux cèpes.
Goulach de bœuf.
Salade japonaise.
Asperges, sauce mousseline.
Fromages.
Fruits.
Abricotine aux framboises.



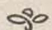
Timbale de filets de sole, sauce homard.
Chou farci.
Filet grillé, au beurre d'anchois.
Pommes de terre frites.
Terrine de lièvre et de foie gras.
Salade de légumes.
Fromages.
Fruits.
Omelette soufflée en surprise.



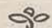
Brochet à la gelée.
Rognons de veau sautés, à la crème.
Filet Boston.
Pommes de terre Champs-Élysées.
Salade de céleri à la mayonnaise.
Potée fermière.
Fromages.
Fruits.
Fruits rafraîchis.



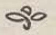
Huîtres natives de Zélande.
Poularde demi-deuil.
Cuissot de chevreuil, sauce marinade.
Purée de marrons.
Salade de scarole.
Artichauts farcis.
Fromages.
Fruits.
Savarin au rhum.



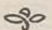
Civet de saumon.
Croquettes de crème, au jambon et à la langue.
Bœuf à la mode, en aspic.
Carottes à la Vichy.
Poulets sautés, à l'indienne.
Salade russe.
Fromages.
Fruits.
Gâteau fantoche.



Croquettes de brochet et d'écrevisses.
Friture de poussins.
Gigot de pré-salé.
Haricots panachés.
Ortolans en sarcophages.
Salade de pissenlit jardinière.
Fromages.
Fruits.
Crème aux abricots.



Bouillabaisse.
Nouilles au jambon.
Gigot de mouton mariné.
Foie gras de canard au naturel.
Salade de germes de soja.
Epinards à la crème.
Fromages.
Fruits.
Pseudo-soufflé glacé.

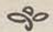


Brandade de morue en croûte.
Canard sauvage aux olives.
Côtes de veau gratinées.
Râble de lièvre rôti.
Salade de mâche, céleri et betterave.
Fonds d'artichauts farcis.
Fromages.
Fruits.
Pets de nonne fourrés, glacés.

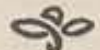


Menus de dîners
pour 8 à 12 personnes

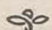
Potage mimosa.
Langouste gratinée.
Quartier de pré-salé.
Pommes de terre Anna.
Pintades rôties, au cresson.
Mousse de foie gras en aspic.
Salade de cœurs de laitue, à la crème.
Haricots verts sautés.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.
Gâteau de Compiègne à l'ananas.



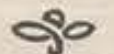
Potage crème de lentilles.
Turbotin soufflé.
Quartier de daim, sauce poivrade.
Côte de bœuf braisée au champagne.
Spaghetti à la milanaise.
Poularde truffée rôtie.
Salade de chicorée.
Pointes d'asperges à la crème.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.
Gâteaux d'amandes au miel.



Potage crème de cerfeuil bulbeux.
Sole soufflée, sauce hollandaise vert-pré.
Jambon en croûte.
Daube de faux filet.
Pommes de terre à l'étuvée.
Dinde truffée rôtie.
Salade de chou-palmiste.
Morilles farcies.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.
Croûte aux marrons.



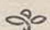
Potage aux petits pois et à la crème.
Carpe demi-deuil.
Rump-steak braisé.
Pommes de terre à la crème.
Filets de levraut, sauce aux truffes.
Perdreaux rôtis.
Salade de légumes en surprise.
Paprikas verts gratinés.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.
Croquante.



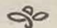
Potage bisque.
Melon glacé au porto.
Filets de sole en turban de brochet.
Chaussons au jambon.
Baron d'agneau aux pointes d'asperges.
Galantine de pintade.
Cœurs de scarole au beurre.
Salade de truffes.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.
Gâteau aux pistaches.



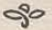
Potage crème de gibier.
Cervelles de veau en coquilles.
Gibelotte de lapereau.
Aloyau rôti.
Petits pois à l'étouffée.
Grives au gin.
Salade méli-mélo.
Morilles au jus.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.
Madeleines fourrées.



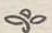
Potage crème de fonds d'artichauts.
Salmis de homard à la crème.
Filet de mouton grillé.
Aubergines frites.
Macaroni au gratin.
Poulet à l'étoile.
Salade de crosnes.
Petits pois aux laitues.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.
Macarons de Nancy.



Potage crème de volaille.
Truite saumonée braisée.
Rissoles au foie gras.
Grenadins de veau au jus.
Cuissot de sanglier, sauce venaison.
Purée de marrons.
Salade de chicorée.
Aubergines gratinées.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.
Gâteau aux fruits.

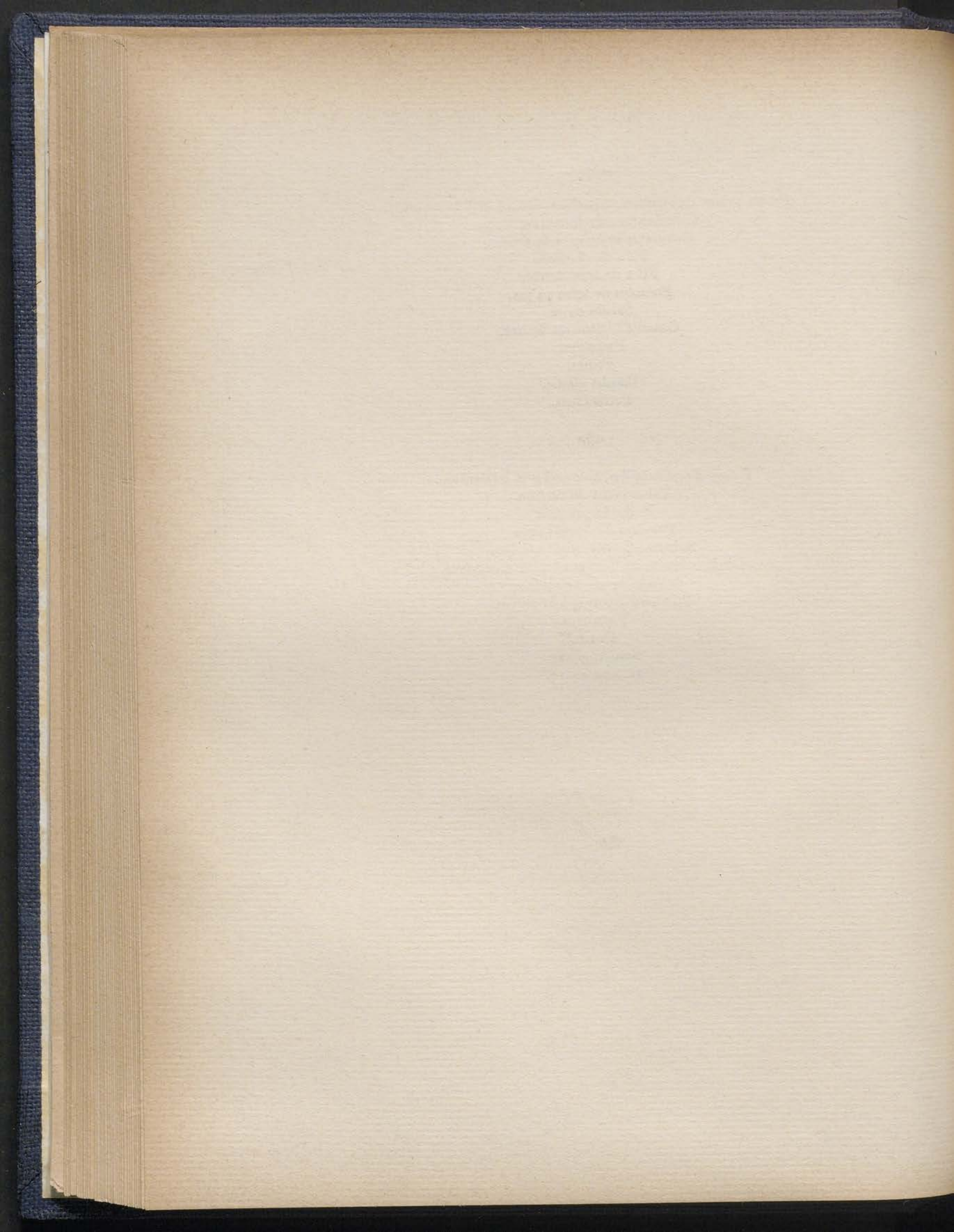


Potage crème de légumes, aux champignons et à la semoule.
Truite saumonée farcie, en aspic.
Gélinottes braisées à la crème.
Pain de chicorée.
Filet de bœuf truffé.
Pommes de terre au jus.
Salade russe.
Cœurs de laitue au beurre.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.
Petits fours.



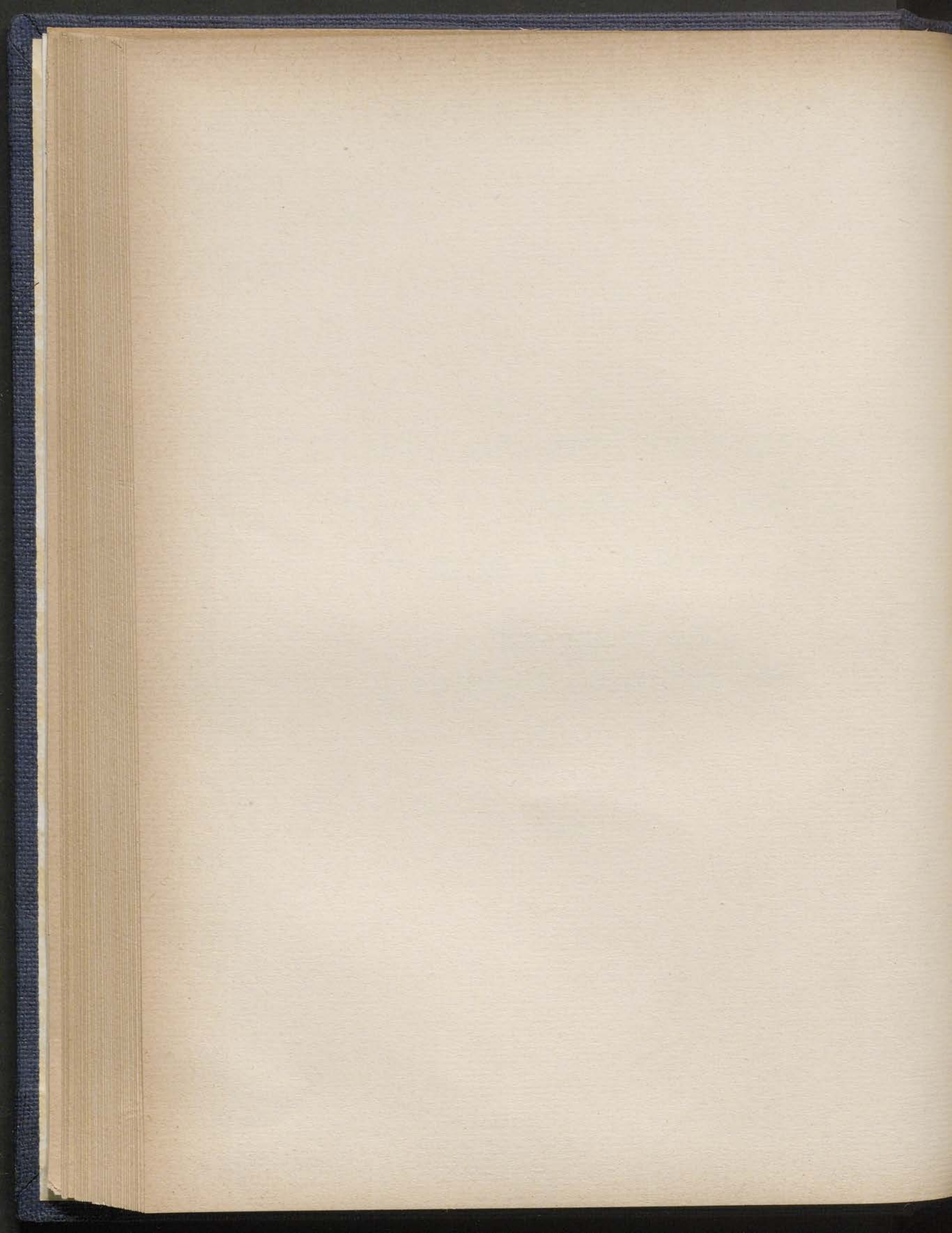
Potage de grenouilles, aux perles et à la crème.
Vol-au-vent de carême.
Selle de pré-salé.
Pommes de terre Voisin.
Noisettes de veau aux morilles.
Bécasses farcies de foie gras truffé, en cocotte.
Salade de chou-palmiste.
Pointes d'asperges à la crème.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée.
Gâteau suave.





Considérations générales sur les principaux procédés de cuisson des aliments

Leur classification et quelques définitions



Considérations générales sur les principaux procédés de cuisson des aliments

Leur classification et quelques définitions

Les différents procédés de cuisson des aliments peuvent être divisés en deux grandes classes : les procédés par voie sèche et les procédés par voie humide.

1° *Procédés par voie sèche.* — Comme types de cette classe, je citerai le procédé de cuisson des viandes employé par les anciens, p. 11 et celui de la cuisson des pommes de terre sous la cendre.

L'inconvénient de la cuisson absolument à sec est de brûler inévitablement plus ou moins la partie superficielle des aliments ; aussi l'idée de graisser ou de barder les substances à cuire vint-elle bientôt à l'esprit.

Dans la cuisine moderne, les procédés ressortissant à cette classe comprennent *le rôtissage, le grillage et la cuisson en croûte.*

On prépare les rôtis à la broche ou dans un vase quelconque non clos, et la cuisson s'opère à l'air libre ou au four.

Le combustible de choix pour les rôtis à la broche, à l'air libre ou au four, est le bois ; pour le petit gibier, rien ne vaut le sarment de vigne.

Les grillades, comme leur nom l'indique, sont préparées sur des grils ; c'est au charbon de bois ou à la braise que l'opératien réussit le mieux.

Pour éviter la fumée produite par les graisses tombant dans le feu et qui impressionne désagréablement la grillade, il est bon de placer le feu dessus, et, pour concentrer à l'intérieur le jus des viandes, il est essentiel de commencer par les saisir, sans les brûler, à une température aussi élevée que possible, soit vers 120° ; on achève ensuite la cuisson à une température inférieure, vers 70° environ.

La cuisson en croûte est faite à l'air chaud, au four.

2° *Procédés par voie humide.* — Les procédés par voie humide comprennent la cuisson lente et l'ébullition directement dans un liquide ou au bain-marie, le pochage, la confection des différents ragoûts et celle des fritures.

a) On dit qu'une substance est *bouillie* lorsqu'elle est cuite dans un liquide clair, eau ou bouillon, à la température ambiante au début de l'opération, et que l'on porte progressivement jusqu'à l'ébullition.

Lorsque la substance bouillie est de la viande et le liquide de cuisson de l'eau, cette dernière se transforme en *bouillon* ; lorsque le liquide de cuisson est du bouillon, il se transforme en *consommé*.

Les courts-bouillons[1] sont généralement réservés à la cuisson des poissons, des crustacés et des mollusques.

Blanchir une substance alimentaire, c'est la faire cuire incomplètement dans un liquide. Les substances à blanchir sont d'abord lavées ou mises à dégorger dans de l'eau froide, puis plongées dans un liquide clair dont la température est progressivement élevée jusqu'à 100° et enfin leur cuisson est achevée dans des jus. Cette opération s'applique surtout aux légumes, afin de leur enlever leur âcreté et leur amertume ; on l'emploie aussi pour les issues d'animaux de boucherie et de porc, ainsi que pour les foies de volaille, les crêtes et les rognons de coq.

b) Étymologiquement, le mot *pocher* signifie mette en poche. Au sens culinaire, il est employé surtout pour exprimer l'action qui consiste à faire cuire des œufs dans un liquide bouillant : l'albumine du blanc, en se coagulant, enveloppe le jaune d'une véritable poche. Les œufs à la coque sont des œufs pochés en coquilles.

---

1. On désigne ainsi des mélanges liquides à base de vin et d'eau plus ou moins vinaigrée, assaisonnés et aromatisés avec sel, poivre en grains, oignons, carottes, persil, thym, laurier, etc., qu'on fait bouillir avant de s'en servir. Les substances cuites dedans ultérieurement (poissons, crustacés, mollusques) n'y séjournent généralement que peu de temps, pendant de « courts bouillons » ; d'où le nom donné à ces préparations.

Mais, d'une façon générale, toutes les fois qu'on met un corps contenant de l'albumine dans un liquide suffisamment chaud, cette albumine se coagule à la surface ; elle protège de cette façon l'intérieur de la substance et la préparation prend un goût particulier qui mérite une désignation spéciale. Lorsqu'une farce, un poisson, des filets de volaille sont cuits dans un liquide clair chaud, on dit bien qu'ils sont pochés, mais on n'emploie guère ce terme quand il s'agit de viande de boucherie. C'est ainsi que l'on désigne à tort, sous le nom de gigot bouilli, le gigot dit aussi « à l'anglaise », qui est cuit dans de l'eau ou dans du bouillon bouillant. Il me paraît indispensable de différencier nettement les deux modes de cuisson, suivant que la substance à cuire est mise dans un liquide froid, qu'on porte ultérieurement à l'ébullition, comme dans la préparation du pot-au-feu, ou qu'elle est mise directement dans un liquide à une température suffisante pour coaguler aussitôt l'albumine à la surface, comme dans la préparation du gigot à l'anglaise et dans celle du filet de bœuf poché aux tomates, p. 244. Dans le premier cas, il est légitime d'appeler la substance *bouillie* ; dans le second, il me semble absolument logique de la qualifier de *pochée*.

c) Les *ragoûts* sont des mets appétissants dont les éléments solides sont cuits plus ou moins dans une sauce.

Ils peuvent être divisés en six groupes : les ragoûts proprement dits, les sautés, les salmis, les braisés, les fricassées et les salpicons.

Dans les *ragoûts proprement dits,* dont le type est le ragoût de mouton, on commence par faire revenir la viande, c'est-à-dire qu'on la fait chauffer dans un vase découvert avec un corps gras, de façon à lui faire prendre couleur avant de la mettre à cuire dans la sauce, en vase incomplètement clos. Parmi les ragoûts proprement dits se rangent *la gibelotte,* qui est un ragoût de lapin, p. 358 ; *les civets,* qui sont des ragoûts avec sauce au vin liée au sang, dont le plus connu est le civet de lièvre, mais qu'on peut faire aussi avec d'autres viandes (voir le civet de canard, p. 326) et même avec du poisson (voir le civet de lamproie, p. 190) ; et *la matelote blanche,* qui est un ragoût de poisson, dont la sauce au vin est liée au beurre manié.

Les *sautés* de viande peuvent être considérés comme des ragoûts, à sauce plus ou moins courte, de viandes tendres coupées en petits morceaux ou naturellement de petites dimensions, nécessitant moins de cuisson que les autres. On prépare en sautés les grenouilles, les rognons, les filets mignons, les poulets, le veau, etc. On commence par les faire revenir, en les faisant sauter avec un corps gras, dans une casserole basse, ouverte, munie d'un

long manche et portant le nom de sauteuse ; puis on achève leur cuisson dans un mouillement plus ou moins abondant en continuant à faire sauter pour empêcher que les substances s'attachent au fond de l'appareil.

Dans les sautés de légumes, la cuisson s'achève sans mouillement.

Comme exemples de légumes sautés, on peut citer les pommes de terre, p. 398, et le riz, p. 395.

Les *salmis* sont des ragoûts dans lesquels la viande n'est pas seulement revenue, mais à moitié cuite au moins avant d'être mise à mijoter dans une sauce; exemples : le salmis de bécasses, p. 351, et le salmis de homard, p. 161.

Les *viandes braisées, ou en daube,* car les deux expressions sont synonymes, sont des ragoûts cuits en vase hermétiquement clos. La préparation est faite dans des appareils appelés braisières ou daubières ; le nom de braisière a été donné à ces ustensiles parce qu'à l'origine on garnissait de braise leur couvercle à rebord. La cuisson des braisés est conduite à petit feu sous l'action combinée de la chaleur du combustible et de la vapeur des jus emprisonnés dans l'appareil. Aujourd'hui, on fait généralement les braisés au four.

Parmi les plats de viandes braisées, on peut mentionner la daube de faux filet, p. 245, le fricandeau, viande de veau piquée, braisée dans son jus, p. 264, et comme plats de légumes cuits en vase clos, les pommes de terre à la vapeur, les pommes de terre à l'étuvée ou à l'étouffée, le couscous, p. 389, la potée fermière, p. 414.

Les *fricassées* sont des ragoûts dans lesquels la viande n'est pas revenue avant d'être mise dans la sauce. Exemples : les *blanquettes,* qui sont des fricassées de viandes blanches (poulet, veau, agneau, chevreau), avec sauce à la crème, et les *matelotes* ordinaires, qui sont des fricassées de poisson avec sauce au vin.

Les *salpicons* sont des ragoûts fins qui servent surtout de garnitures. Ils sont composés de viandes délicates et de légumes de choix, truffes, champignons, cuits à part, puis coupés en petits cubes, enfin liés avec une sauce savoureuse.

Par extension, on donne le nom de salpicons à des mélanges de légumes ou de fruits cuits ou confits, coupés en dés et liés avec des sauces ou des jus appropriés.

d) Faire *frire* une substance, c'est la faire cuire dans un bain constitué par un ou plusieurs corps gras.

Le friturier doit savoir que tous les corps gras ne se décomposent pas à la même température ; le beurre ordinaire se décompose à 120° ; clarifié, il

peut aller jusqu'à 135° ; les graisses animales, dont les meilleures comme goût sont la panne de porc fondue, la graisse de rognon de bœuf ou de veau, les graisses de volaille et notamment la graisse d'oie, se décomposent entre 180° et 210° ; enfin viennent les graisses végétales, dont certaines, telle l'huile d'olives bien pure, résistent à 300°.

Pour mettre au point un bain de friture, il est essentiel de commencer par le clarifier, c'est-à-dire de lui enlever ses impuretés, puis de le passer au travers d'un linge et cette dernière opération devra être répétée chaque fois que le bain aura servi. Un bon bain de friture doit toujours être clair ; il doit de plus être abondant, de manière que l'introduction du corps à frire n'en abaisse pas sensiblement la température.

On peut diviser les fritures en deux groupes très distincts :

1° la friture au beurre, dans laquelle la cuisson est menée d'une façon relativement lente, à une température forcément inférieure à 120° si l'on opère avec du beurre ordinaire, ou à 135° si l'on emploie du beurre clarifié.

2° la friture à la graisse animale ou végétale, dans laquelle la substance est saisie, puis cuite, à une température toujours supérieure à 140° et dépassant parfois 200°.

A mon avis, le mode de coction du deuxième groupe constitue la véritable friture, et il serait préférable de lui réserver exclusivement ce nom, la cuisson au beurre présentant des caractères différents. Je dirai donc que *faire frire une substance, c'est la faire cuire à une température toujours supérieure à 140°, dans un bain de graisse animale ou végétale*

Au point de vue de leur température, les bains de friture proprement dits sont souvent désignés par l'une des expressions suivantes : friture moyenne, friture chaude, friture très chaude, qui correspondent respectivement à 140°, 160° et 180°.

Les substances panées ou enrobées de pâte doivent être plongées directement dans de la friture chaude, de façon que l'enveloppe se prenne aussitôt sans se désagréger.

Les poissons d'une certaine dimension, soles, merlans, etc., qui demandent une cuisson relativement prolongée, doivent être mis dans une friture moyenne.

Les petits poissons, pour devenir croustillants, doivent être jetés dans un bain très chaud qui les saisisse vivement. L'huile d'olives leur convient d'autant mieux que, la cuisson durant très peu de temps, le bain ne leur communique aucun goût étranger.

On commence généralement la friture des légumes à température moyenne pour les déshydrater. Le type de la friture de graisse animale pour légumes est un mélange de panne de porc fondue et de graisse de rognon de bœuf. La cuisson est parfois faite en deux temps et même en trois, comme il est expliqué à l'article « Pommes de terre soufflées », p. 403. On peut aussi employer la graisse d'oie ou l'huile, si l'on en aime le goût.

On considère généralement que le meilleur bain de friture pour la pâtisserie, les beignets, etc. est un mélange de 50 pour 100 de graisse d'oie et 50 pour 100 de graisse de rognon de veau ; ou encore du beurre fondu clarifié; j'aime mieux la panne de porc fondue.

D'une façon générale, quand on n'a pas commencé une opération de friture dans un bain très chaud, il est bon de pousser plus ou moins la température à la fin.

Comme exemples de cuisson dans du beurre fondu, je citerai la formule de la p. 191, dite « à la meunière », applicable à tous les poissons fins, de dimensions moyennes, et aussi les préparations dites « poêlées » de viandes et de volailles, qui diffèrent des rôtis à la poêle par la quantité de beurre qui les imbibe et en modifie le goût.

Le chauffage au gaz est le procédé le plus commode pour toutes les préparations culinaires par voie humide, parce qu'il permet de régler la température au gré de l'opérateur, sans communiquer aucun goût aux substances en cuisson, ce qui se produit quand on l'emploie pour les préparations par voie sèche, notamment pour les grillades.



Les *gratins* et les *aspics* ne sont pas des plats cuits d'une façon spéciale ; préparés suivant l'une des méthodes indiquées plus haut, ils subissent simplement un finissage.

On désigne sous le nom de gratins des mets cuits saupoudrés de mie de pain ou de chapelure mélangée ou non avec du fromage râpé, ou de fromage râpé seulement, et dont on fait dorer la garniture au four ou à la pelle rougie au feu.

On désigne sous le nom d'aspics des substances alimentaires cuites, enrobées dans de la gelée et servies froides.

Groupons dans un tableau synoptique les différents procédés dont nous venons de parler.

I. — PROCÉDÉS PAR VOIE SÈCHE

a) RÔTISSAGE	*b*) GRILLAGE	*c*) CUISSON EN CROÛTE
Rôtis.	Grillades.	Patés.

II. — PROCÉDÉS PAR VOIE HUMIDE

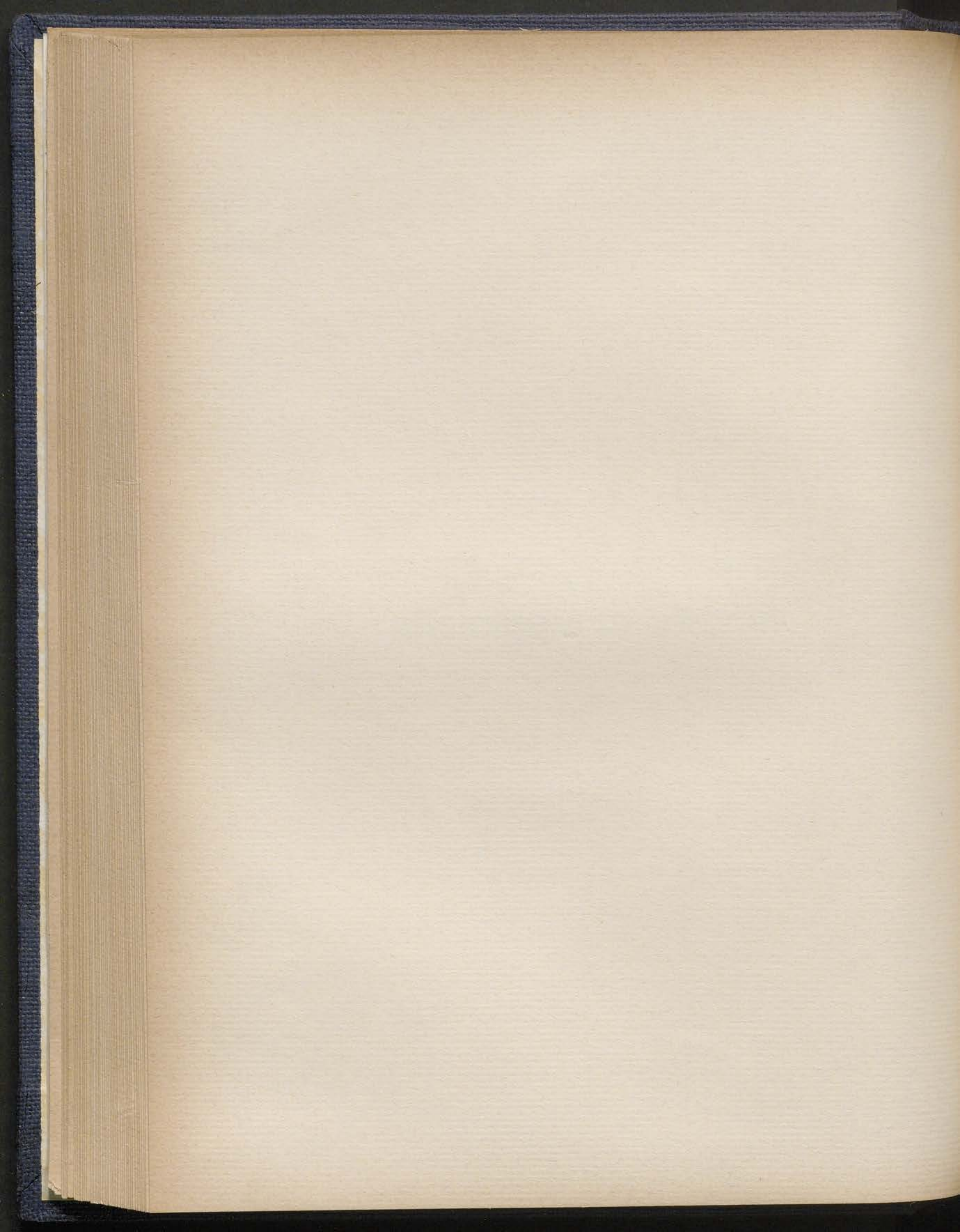
a) ÉBULLITION	*b*) POCHAGE	*c*) CUISSON DES DIVERS RAGOÛTS comprenant :						*d*) FRITURES	
comprenant la confection des potages et des soupes, la préparation des viandes et des légumes bouillis ; les courts-bouillons ; blanchir : cuisson incomplète dans un liquide.	des substances albumineuses : œufs pochés, gigot poché, filet poché, etc., etc.	1° *les ragoûts proprement dits* tels que : ragoûts de mouton, gibelotte, civets, matelote blanche, etc.	2° *les sautés* de viandes tendres et de légumes.	3° *les salmis* de gibier, de crustacés, etc.	4° *les braisés*: viandes braisés ou en daube ; légumes à l'étouffée ou à l'étuvée.	5° *les fricassées* de viandes blanches: blanquette de veau; matelote, etc.	6° *les salpicons* : ragoûts de viandes délicates et de légumes de choix cuits à part et liés avec des sauces savoureuses.	1° *au beurre* à base température : poêlés, poissons « à la meunière ».	2° *à la graisse animale ou végétale* à température élevée (véritable friture) etc. : poissons, légumes, pâtes, etc., etc.

PROCÉDÉS DE FINISSAGE
Gratins, aspics, etc.

Après avoir précisé ces quelques notions fondamentales, et avant de commencer la description des formules culinaires, il est bon de dire un mot des fonds de cuisson, des sauces et des potages, pour achever cette introduction à l'art culinaire.



Fonds de cuisson,
glaces de viandes, essences,
fumets et appareils



Fonds de cuisson, glaces de viandes, essences, fumets et appareils

Fonds de cuisson. — Les fonds de cuisson sont des jus ou extraits de viande liquides, assaisonnés et aromatisés avec des légumes et des condiments.

Glaces de viande. — Les glaces de viande sont le résultat de la réduction lente de fonds très limpides, dépouillés à plusieurs reprises, et qu'on passe plusieurs fois au travers de linges très fins avant de les amener à l'état pâteux ou à l'état solide.

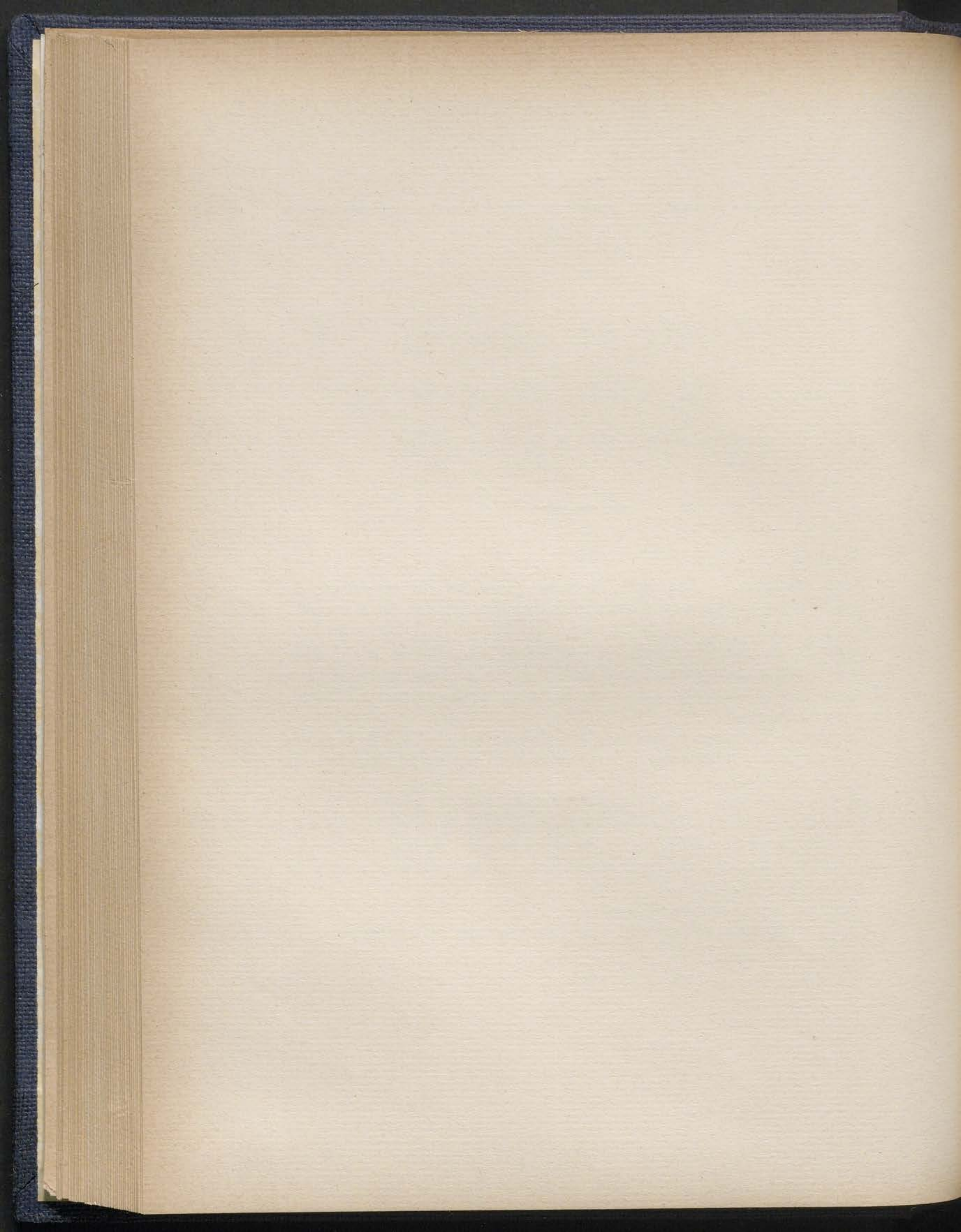
Essences. — Les essences sont des glaces de veau saturées, soit de jambon : telle l'essence de jambon, soit de légumes : telles l'essence de champignons et l'essence de truffes.

Fumets. — Les fumets sont des glaces de gibier ou de poisson.

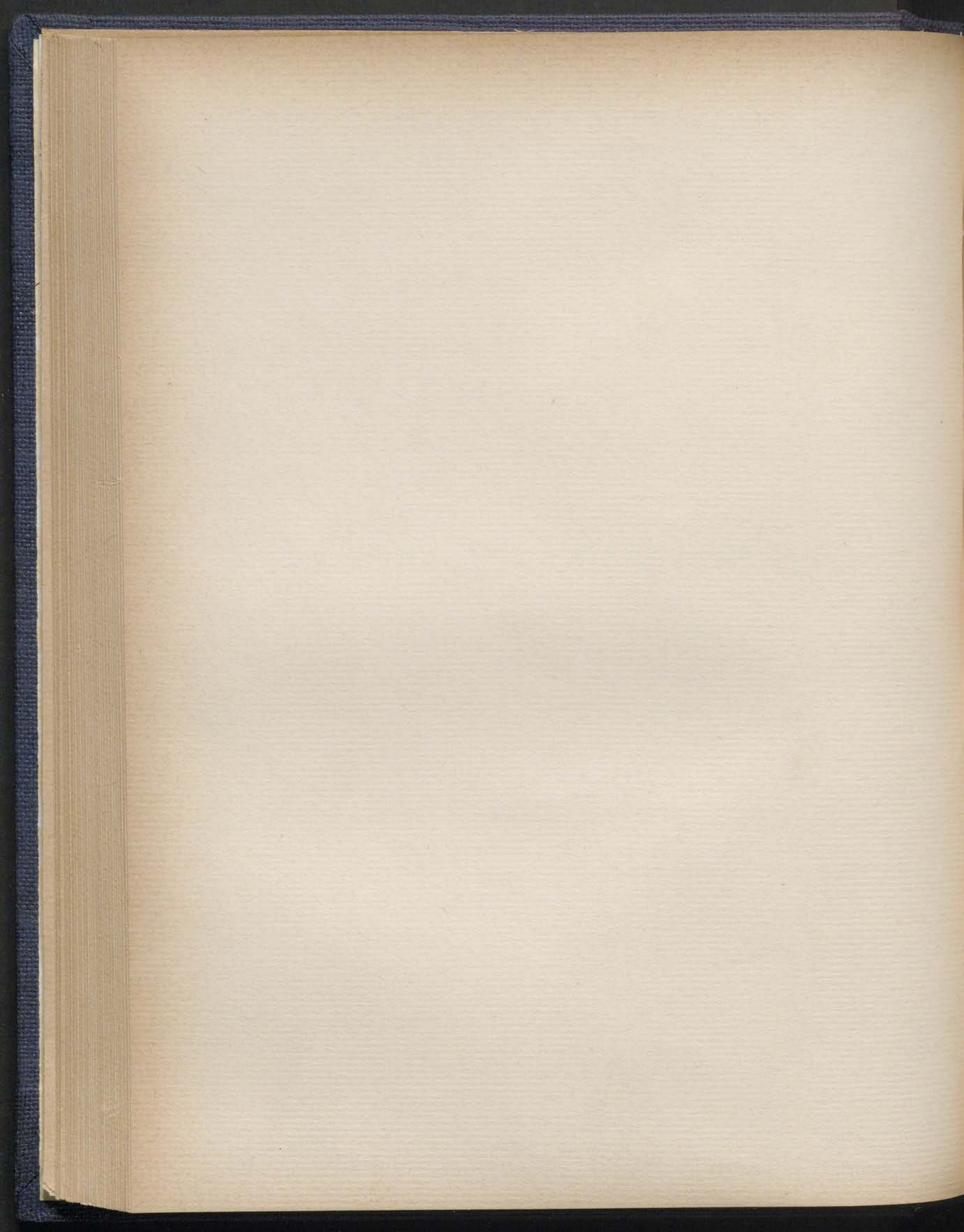
Appareils. — Au sens culinaire, les appareils sont des combinaisons qui, comme les glaces de viande, les fumets et les essences servent à corser les préparations culinaires, mais qui en diffèrent en ce qu'il n'entre pas de fonds dans leur préparation.

L'appareil le plus simple est le roux.

L'appareil Mirepoix et l'appareil d'Uxel sont des appareils aromatisés.



Quelques mots sur les sauces



Quelques mots sur les sauces

Les sauces sont des combinaisons alimentaires liquides liées ou non liées, qui servent d'accompagnement à certains mets.

Les sauces liées, de beaucoup les plus importantes, se composent toutes d'un fond plus ou moins succulent, assaisonné, aromatisé, et d'une liaison. Le nombre des fonds de sauce est considérable, celui des aromates est très grand et il y a beaucoup de façons de lier une sauce ; aussi, dans ces conditions, il est facile de comprendre que, le nombre des combinaisons possibles étant pour ainsi dire infini, il y a là une véritable mine pour le chercheur.

Toutes les sauces liées peuvent être rangées dans l'une des classes suivantes :

1° les sauces à base d'huile, dont le type est la mayonnaise.

2° les sauces à base de lait ou de crème, dont le type est la sauce Béchamel maigre.

3° les sauces à base de beurre, dont le type est la sauce dite *hollandaise*.

4° les sauces à base de consommés de substances animales, les plus nombreuses.

5° les sauces à base de bouillon de légumes, employées surtout dans la cuisine végétarienne.

6° les sauces mixtes, procédant à la fois de deux ou de plusieurs des classes précédentes.

Le type des sauces non liées est la vinaigrette.

Les sauces à base de consommé de substances animales peuvent être divisées en plusieurs groupes, suivant la nature du consommé employé : con-

sommé de viande de boucherie, de volaille, de gibier, de crustacés, de mollusques, de poisson.

On peut encore les diviser, au point de vue de leur couleur, en deux groupes : les sauces brunes et les sauces blondes.

Le type des sauces brunes est la sauce dite *espagnole*[1], à base de fond brun, liée au roux. Les *sauces civet*, liées au sang, font partie de ce groupe.

Les sauces blondes peuvent être subdivisées en : *sauces veloutées*, à base de velouté ou fond blanc lié à la fécule ou à la farine cuite à blanc ; en sauces dites *allemandes*, à base de velouté, dont la liaison est parachevée avec des jaunes d'œufs ; et en *sauces suprêmes*, à base de fonds blancs liés à la fois à la fécule ou à la farine cuite à blanc et aux jaunes d'œufs, puis montées à la crème et mises au point avec du beurre fin. Ces dernières, essentiellement savoureuses, sont le triomphe de la cuisine raffinée.

L'art du saucier consiste à marier les éléments dont il dispose, à les fondre de manière à obtenir un tout qui s'harmonise parfaitement avec la base fondamentale du plat, qu'il est destiné à faire valoir, mais dont il ne doit être qu'un accompagnement.

Dans les grandes maisons la fonction du saucier est spécialisée ; son travail consiste à préparer chaque jour pour ses créations les fonds et les appareils dont il se servira, le moment venu, concurremment avec les essences et les aromates dont son laboratoire doit être pourvu. De même qu'un peintre, à la recherche d'un ton, amalgame sur sa palette différentes couleurs pour arriver à son but, de même l'artiste saucier puise successivement dans différentes préparations élémentaires, tenues au chaud au bain-marie, et amalgame leurs différentes saveurs pour arriver au résultat rêvé.

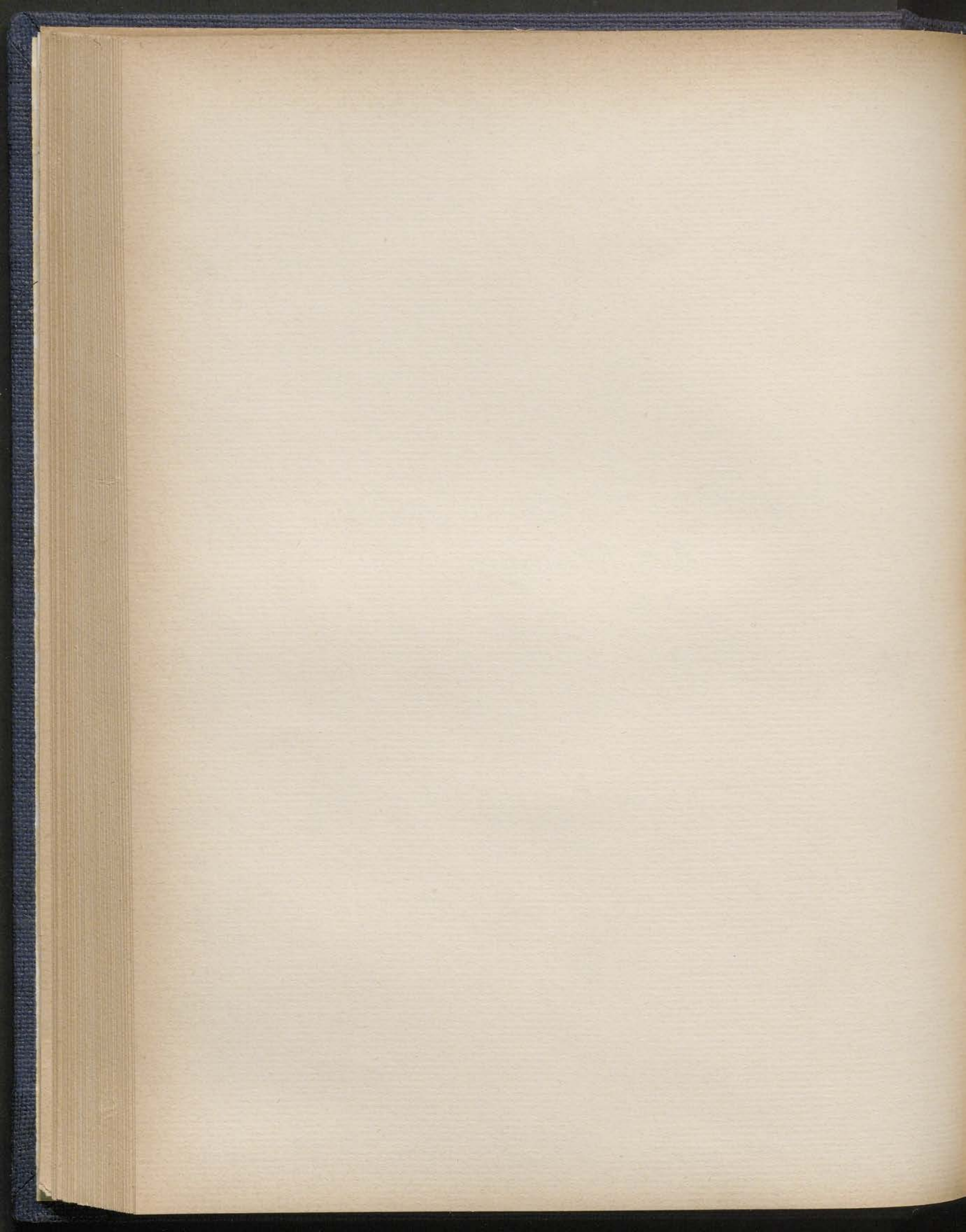
Mais il est rare qu'un modeste amateur puisse travailler ainsi. C'est pourquoi, dans mes formules, au lieu de parler d'éléments composés dont on ne dispose que rarement, j'ai jugé préférable de donner pour chaque sauce les proportions des éléments simples qu'on trouve partout, et d'indiquer ensuite le détail des opérations à exécuter. C'est là, je crois, la solution la plus pratique du problème compliqué de la préparation des sauces.

---

1. La sauce espagnole et la sauce allemande tirent leur désignation de leur couleur.



Définition et classification des Potages



Définition et classification des Potages

Les potages sont des aliments plus ou moins liquides, généralement servis chez nous au commencement du repas du soir.

Ces aliments sont à base de bouillon de viande de boucherie, de volaille, de gibier, de crustacés, de poissons ou de légumes.

Ils sont accompagnés ou non d'une garniture.

Lorsque la garniture est constituée, en totalité ou en partie, par des tranches de pain qu'on fait tremper dans le bouillon, le potage prend le nom de soupe[1].

Les potages proprement dits peuvent être divisés en deux grandes classes, suivant qu'ils sont ou ne sont pas liés.

Les potages non liés comprennent les bouillons et les consommés.

La liaison des potages peut être faite de bien des façons : au moyen d'un roux plus ou moins foncé, de jaunes d'œufs, de beurre, de crème, d'un féculent quelconque, etc. En réalité, on emploie le plus souvent plusieurs de ces agents à la fois ; aussi est-il difficile de classer les potages d'après leur mode de liaison.

Les deux caractères les plus nettement différentiels sont : d'une part,

---

1. Le mot soupe signifiait autrefois tranche de pain ; d'où l'expression « tremper la soupe » et l'emploi, au figuré, du mot soupe pour désigner l'ensemble de l'aliment.

l'emploi des purées et, d'autre part, l'emploi de la crème. C'est sur eux que je vais baser mon essai de classification des potages liés.

Dans un premier groupe je place tous les potages liés, sans purée ni crème ; dans un deuxième je range les potages liés sans purée, mais renfermant de la crème et je les désigne sous le nom de *potages à la crème* ; un troisième est constitué par les potages à base de purée sans crème, ce sont les *potages purée* proprement dits ; enfin, dans un quatrième, je réunis tous les potages à base de purée avec une liaison étrangère dans laquelle entre de la crème, et je leur réserve le nom de *potages crème*[1].

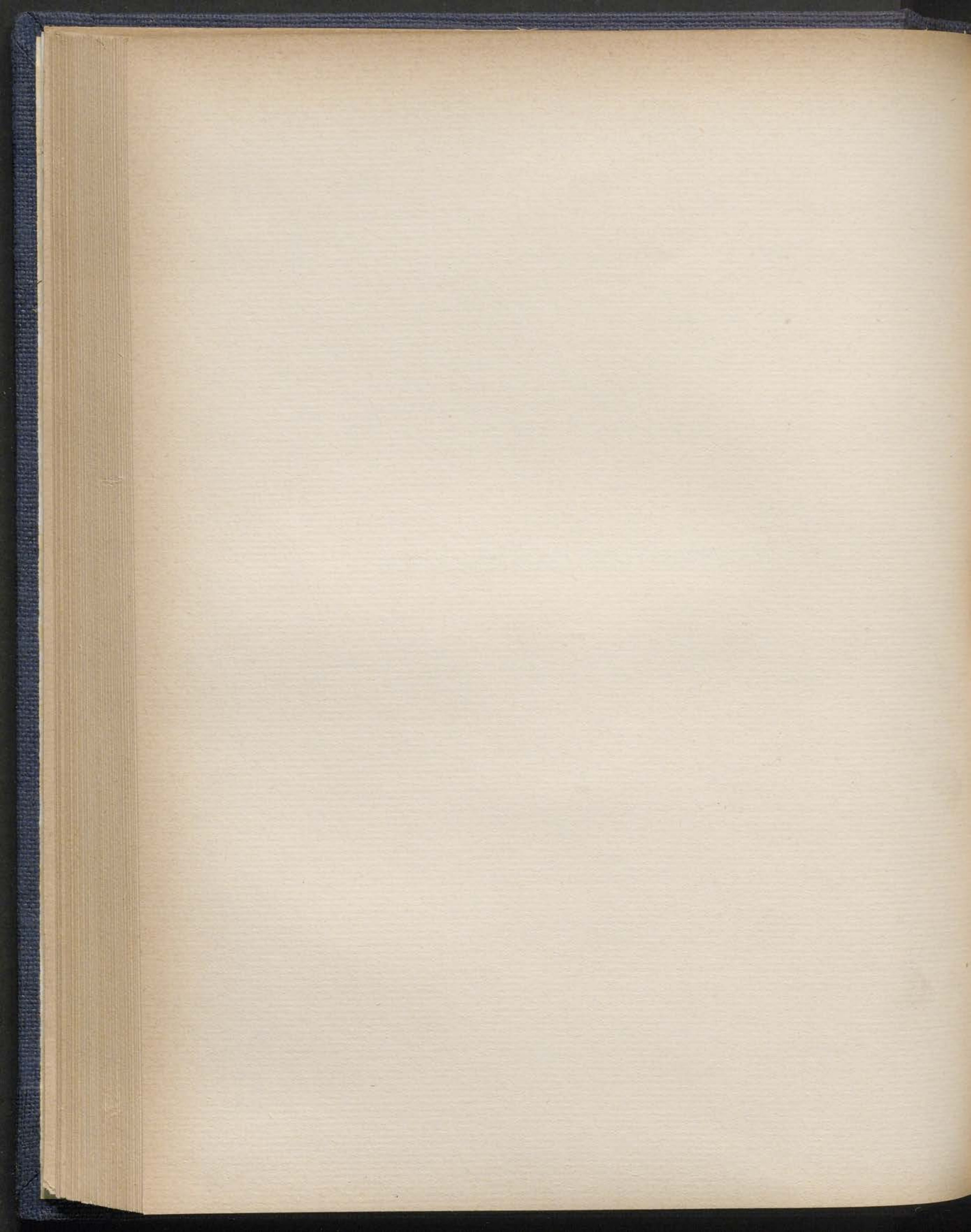
Dans l'exposé des formules je suivrai l'ordre suivant : 1° potages non liés ; 2° potages liés, sans purée ni crème ; 3° potages à la crème ; 4° potages purée ; 5° potages crème ; 6° soupes.

---

1. Le mot potage crème, qui est assez euphonique, est employé dans des sens différents : les uns appellent ainsi, en vue de les anoblir, de simples potages purée ; d'autres semblent vouloir désigner de cette façon les potages liés à la crème et aux jaunes d'œufs ; d'autres enfin l'appliquent aux potages liés avec un roux plus ou moins foncé et de la crème. Il est essentiel de préciser le sens des mots que l'on emploie.



Formules culinaires



Formules culinaires

POTAGES

Pot-au-feu de famille.

En famille, on désire généralement obtenir à la fois par la cuisson du pot-au-feu un bon bouillon et un bon bouilli. Voici la formule que je préconise pour arriver à ce résultat.

Pour huit personnes[1] prenez :

4 litres d'eau[2],
2 kilogrammes de poitrine de bœuf, prise dans le milieu du morceau, qui fait d'excellent bouilli,
500 grammes d'os de crosse de bœuf et gîte,
500 grammes de carottes,
150 grammes de foie de bœuf,
125 grammes de navets,
60 grammes de sel gris,
1 gramme de poivre (facultatif),
2 abatis de volaille,
et en bouquet :

---

1. D'une façon générale, l'indication du nombre de personnes auquel un plat déterminé peut être servi est donnée pour des repas de famille. Lorsqu'on a un menu chargé, on peut facilement doubler ce nombre.

2. La pureté de l'eau employée a une très grande importance dans toutes les préparation culinaires.

6 grammes de cosses de pois séchées au four,
4 poireaux moyens (seulement le blanc),
2 clous de girofle[1] qu'on piquera dans le panais,
1 petit morceau de panais,
1 petit morceau de céleri,
1 feuille de laurier,
1 racine ou quelques branches de persil,
1 oignon (facultatif),
1 petite gousse d'ail.

Mettez les viandes, les os, le foie, l'eau froide, le sel et le poivre dans une marmite en cuivre étamé ou dans une marmite en porcelaine épaisse allant au feu[2] ; faites bouillir, enlevez l'écume grise au fur et à mesure qu'elle se forme, mais laissez l'écume blanche qui se dissoudra en donnant bon goût, ajoutez les légumes et le bouquet ; faites cuire à liquide légèrement frissonnant sans couvrir hermétiquement la marmite. Au bout de quatre heures de cuisson, dégraissez et laissez cuire encore pendant une heure ; enlevez le bouquet, le foie et les légumes, ne conservez que ces derniers ; enfin passez le bouillon au travers d'une passoire garnie d'un linge.

Le rôle du foie de bœuf est d'éclaircir le bouillon, celui des cosses de pois est de le colorer tout en le parfumant légèrement.

Si vous désirez avoir un bouillon très coloré, ajoutez à la fin un peu de caramel.

Prenez aussi, pour compléter la garniture du bouilli, un chou et des légumes variés, tels que pommes de terre, chou-fleur, choux de Bruxelles, etc., faites-les blanchir dans de l'eau salée, puis achevez leur cuisson avec de la graisse du bouillon ou, de préférence, du beurre, et dressez-les avec les légumes du pot-au-feu autour du bouilli.

On sert fréquemment le bouillon après avoir fait cuire dedans des pâtes alimentaires, du riz, du tapioca, etc. ; on le sert également soit avec des tranches de pain grillé ou non, que l'on trempe dedans, en accompagnant le tout d'un ravier de fromage de Gruyère râpé, soit en faisant passer aux convives de toutes petites galettes feuilletées qui sont délicieuses à manger en même temps qu'on prend le bouillon, ou encore des ravioli, p. 382, des bou-

---

1. Boutons florifères de l'*eugenia aromatica*, famille des myrtacées.
2. Je déconseille l'usage de la marmite classique en terre, qui n'est bonne que pendant très peu de temps ; au début elle sent la terre, au bout d'un certain temps elle sent le graillon.

lettes frites, p. 140, des quenelles, p. 140, des pâtes au fromage, p. 141, etc., etc.

La proportion des légumes pour le pot-au-feu et la durée de cuisson indiquées correspondent à des légumes d'hiver. Quand on a des légumes frais et *à fortiori* des légumes nouveaux, il convient d'en mettre davantage et de les faire cuire moins longtemps.

Pour accompagner le bouilli, en dehors du gros sel, des pickles et de la moutarde, je recommande les concombres verts en saumure, p. 413, les betteraves au raifort confites, p. 412, et la sauce au raifort.



La sauce au raifort, froide ou chaude, peut être préparée de bien des manières.

On aura une sauce froide en amalgamant tout simplement de la racine de raifort râpée à de la crème aigrie par du jus de citron et en complétant l'assaisonnement au goût avec du sel, du poivre et de la moutarde ; ou encore en incorporant de la racine de raifort râpée à une sauce vinaigrette, p. 193.

Pour avoir une sauce chaude au raifort on prendra, par exemple, pour quatre personnes :

100 grammes de racine de raifort râpée,
100 grammes de crème,
100 grammes de jus de viande,
60 grammes de farine,
sel, poivre, jus de citron.

Faites un roux, c'est-à-dire faites roussir sur le feu, dans un ustensile quelconque, la farine avec le beurre, mouillez avec le jus de viande, réduisez un peu, ajoutez la crème et le raifort, assaisonnez au goût et servez.

Bouillon à bouilli perdu.

Lorsqu'on ne tient pas à utiliser le bouilli, il est facile de faire des bouillons plus ou moins corsés à volonté.

Voici, comme exemples, trois formules de bouillon de force croissante :

A. — Bouillon léger pour malades.

2 litres 1/2 d' eau,
500 grammes d' os de crosse et gîte,
500 grammes de jarret de veau et nourrice,
12 grammes de sel gris,
2 abatis de poulet,
1 carotte moyenne,
1 navet moyen.

B. — Bouillon pour convalescents.

2 litres 1/2 d' eau,
500 grammes d' os de crosse et gîte,
500 grammes de nourrice et tranche,
15 grammes de sel gris,
2 abatis de poulet,
1 carotte moyenne,
1 navet moyen,
1 blanc de poireau.

C. — Bouillon corsé pour amateurs.

2 litres 1/2 d' eau,
750 grammes de tranche avec os,
500 grammes de crosse et gîte,
30 grammes de sel gris,
1/2 gramme de poivre,
3 carottes moyennes,
2 abatis de volaille,
1 navet moyen,
et en bouquet :
3 grammes de cosses de pois séchées au four,
2 poireaux moyens (seulement le blanc),
1 petit morceau de panais,
1 petit morceau de céleri,
1/2 feuille de laurier,
1/2 racine de persil,
1/2 oignon (facultatif),
1/2 petite gousse d'ail.

La cuisson se fera comme pour le pot-au-feu de famille, mais on la prolongera trois heures de plus. Au bout de huit heures, les matières premières

seront épuisées ; le bouillon sera passé et conservé seul. Avec les quantités indiquées on obtiendra dans les trois cas un litre et demi de bouillon qui, refroidi, se prendra en gelée. Le bouillon A donnera une gelée blonde, le bouillon B une gelée plus foncée, le bouillon C une gelée brune.

Consommé et bouilli parfait.

Pour obtenir à la fois un consommé et un bouilli parfait, on préparera d'abord un bouillon corsé à bouilli perdu, puis on mettra dans ce bouillon refroidi un beau morceau de bœuf, poitrine grasse, plat de côtes ou gîte à la noix, suivant qu'on aime la viande plus ou moins grasse, ou encore une volaille ; on fera bouillir, on écumera comme pour un pot-au-feu et on laissera cuire la viande pendant autant de demi-heures qu'elle pèse de livres.

On servira le consommé, tel quel, ou garni, soit de pain, soit de pâtes, de riz ou de tapioca ; et le bouilli à part, sur un plat, entouré de légumes cuits dans du bouillon.

Bouillon de légumes.

Ce bouillon, chaud ou froid, constitue un excellent breuvage, très hygiénique pour les personnes qui ont l'estomac délabré. Il peut aussi servir de fond de cuisson et de fond de sauce pour plats maigres.

En voici une formule qui comporte beaucoup de variantes.

Pour faire deux litres de bouillon, prenez :

4 litres d' eau,
250 grammes de carottes,
250 grammes de pommes de terre,
100 grammes de navets,
25 grammes de blanc de poireau,
20 grammes de haricots blancs secs,
20 grammes de pois cassés,
20 grammes de lentilles,
20 grammes de sel gris.

Mettez dans l'eau le sel et les légumes, faites bouillir pendant quatre heures, de façon à réduire le liquide de moitié.

On peut n'employer que le bouillon filtré, mais il vaut mieux le passer au travers d'une passoire demi-fine en écrasant un peu les légumes, de manière à avoir un bouillon contenant un peu de purée de légumes.



On peut naturellement lier ce bouillon et le garnir à volonté, on obtient ainsi d'excellents potages et soupes maigres.

Potage mimosa.

Émincez des haricots verts cuits au préalable dans de l'eau salée.
Passez au travers d'une passoire à gros trous des jaunes d'œufs durs.
Faites chauffer du très bon bouillon, puis, au moment de servir, mettez dedans les émincés de haricots verts et les petites boules de jaune d'œuf; ils figureront le feuillage et la fleur du mimosa.
C'est un potage joli et agréable.

Potage aux abatis.

Pour six personnes prenez :

2 litres d' eau,
150 grammes de carottes,
80 grammes de navets,
50 grammes de glace de viande,
25 grammes de riz,
10 grammes de blanc de poireau,
5 grammes de céleri,
2 beaux abatis de poularde,
sel, poivre.

Faire cuire les abatis et les légumes dans l'eau pendant deux heures, comme pour faire un pot-au-feu ; un quart d'heure avant de servir mettez le riz, ajoutez la glace de viande, assaisonnez au goût et servez.

Krupnik.

Le krupnik est un potage polonais à l'orge perlé.
Pour huit personnes prenez :

1° 2 litres d' eau,
500 grammes de jarret de veau,
30 grammes de sel gris,
1/2 gramme de poivre,
3 abatis de poulardes,
3 carottes moyennes,
2 poireaux moyens (seulement le blanc),
1 navet moyen,
1 petit morceau de panais,
1 petit morceau de céleri,
1/2 feuille de laurier,
1/2 racine de persil,
1/2 oignon.

2° 240 grammes d' orge perlé,
60 grammes de parties rouges de carottes, coupées en cubes de 5 mm. de côté,
30 grammes de beurre,
1 aile de poularde rôtie émincée en julienne.

Faites avec les éléments du paragraphe I un bouillon blanc à bouilli perdu et passez-le.

Mettez dans une casserole l'orge avec le beurre, couvrez avec une quantité suffisante du bouillon préparé précédemment et laissez cuire à petit feu pendant deux heures et demie, en remuant de temps à autre avec une cuiller en bois et en remplaçant le liquide au fur et à mesure de son évaporation, pour éviter que l'orge brûle.

Faite cuire à part les carottes dans du même bouillon.

Tenez au chaud les émincés de poularde.

Au moment de servir, réunissez bouillon, orge, carottes et volaille.



Comme variante, on peut employer, au lieu de bouillon blanc, un bouil-

lon de légumes, mais alors, au moment de servir, il convient de lier le potage avec des jaunes d'œufs, ou avec de la crème additionnée ou non de jus de citron.

Barszcz[1].

Le barszcz est le type polonais des potages aigrelets, que l'on trouve dans la plupart des cuisines slaves.

On le prépare de beaucoup de manières, mais sa saveur aigrelette est toujours obtenue avec du jus de betteraves aigri.

Voici une formule de préparation, des plus simples.

Pour quatre personnes prenez :

600 grammes de bouillon de viande de boucherie ou de volaille,
100 grammes de carottes,
100 grammes de betteraves crues,
100 grammes de betteraves cuites au four,
10 grammes d' oignon,
10 grammes de cèpes secs,
5 grammes de persil,
5 grammes de feuilles de fenouil hachées,
5 grammes de sucre en poudre,
sel, poivre,
jus de betteraves aigri[2].

Pelez et émincez les carottes et les betteraves crues, saupoudrez-les de sucre et laissez-les dégorger.

Faites bouillir le bouillon, mettez dedans carottes, betteraves crues et dégorgées, persil, oignon, cèpes, sel et poivre ; donnez un bouillon.

---

1. La prononciation figurée du mot est barchtch.

2. On prépare le jus de betteraves aigri avec des betteraves crues ou avec des betteraves cuites. Les amateurs préfèrent la première solution. Les betteraves crues ou cuites sont pelées, émincées et mises dans un pot de grès avec de l'eau chaude. En maintenant le pot dans un endroit tiède on obtient un jus aigri à point au bout d'un nombre de jours qui varie de 8 à 15, avec la température.

Si l'on ajoute dans le pot du pain de seigle émietté on active l'opération ; en procédant avec des betteraves cuites et à chaud on peut arriver au résultat désiré en 48 heures.

Quand on est très pressé, on emploie parfois, au lieu de jus de betteraves aigri, du jus aigre de betteraves que l'on obtient en faisant confire pendant quelques heures des tranches de betterave cuite dans du vinaigre de vin.

Coupez en tranches la betterave cuite, faites-la confire dans du jus de betterave fermenté que vous chaufferez sans faire bouillir et ajoutez le tout à la première préparation, donnez un bouillon, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire, rectifiez l'acidité[1] et donnez de la couleur[2] au potage. Passez, ajoutez le fenouil haché et servez avec des ravioli, des œufs pochés ou des tranches de saucisses cuites à part et dont vous aurez enlevé la peau.

Comme variante, on peut mettre dans le bouillon toute espèce de légumes émincés en julienne : carottes, poireaux, céleri, rave, choux, betteraves, et des haricots, mais alors on ne passe pas le potage.



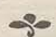
Comme autre variante, on peut ajouter dans le potage passé ou non des émincés de viande de boucherie, de porc, de volaille ou de gibier, que l'on aura fait cuire dans le bouillon.



Enfin, au lieu d'employer du bouillon de viande, on peut employer un bouillon de légumes, mais dans ce cas il convient d'ajouter au potage de la crème pour le lier et lui donner du corps.



En Russie, on prépare un potage aigrelet appelé borchtch, à base de bouillon de poissons aromatisé avec du fenouil, de la marjolaine et des clous de girofle ; on le sert avec des ravioli farcis de hachis de chair de poisson.



On y prépare aussi un autre potage aigrelet, dans lequel le jus de betteraves est remplacé par du jus de concombres saumurés.

---

1. Si l'acidité est trop forte, on l'atténue avec un peu de crème ; si elle est insuffisante, on l'augmente avec du jus de betteraves cuites additionné de vinaigre de vin rouge.
2. La couleur du potage doit être d'un beau rouge ; si elle est trop pâle on la fonce en ajoutant du jus naturel de betteraves cuites.



En Moldavie, il existe aussi des potages appelés borge, qui appartiennent à la même classe des potages aigrelets, mais qui diffèrent du barszcz en ce que le jus de betteraves aigri est remplacé par une décoction aigrie de pâte à pain et de son, ou du jus de citron.

Voici quelques indications sur le borge au jus de citron.

Coupez en petits morceaux des choux, des piments doux, des tomates rouges et vertes, des courges, des betteraves, des oignons, des pommes de terre ; faites cuire longuement tous ces légumes dans du bouillon et acidulez au goût avec du jus de citron. Dix minutes avant de servir, mettez dans une soupière une cuillerée à soupe de crème double par personne, quelques jaunes d'œufs crus, délayez avec un peu de bouillon, puis versez doucement, en remuant, le reste du potage dans la soupière.

Chlodnik.

Le mot chlodnik signifie littéralement rafraîchissement. Et, en fait, les chlodniki, qui appartiennent à la cuisine slave, sont plutôt des rafraîchissements que des potages, mais comme on les sert au commencement du repas, dans des soupières, je les classe dans les potages, tout en faisant des réserves.

On peut préparer les chlodniki d'une infinité de manières ; je me bornerai à en indiquer une très simple, qui permettra d'en concevoir bien d'autres. Contrairement à mon habitude, je ne donnerai pas de formule dosimétrique, car les différents éléments composant ce chlodnik y entrent, suivant les goûts, dans des proportions variables.

Faites cuire dans du beurre une poignée de feuilles d'oseille et de feuilles de betterave hachées, ajoutez de la crème, des queues d'écrevisses cuites suivant le rite, p. 159, des tranches de petits concombres verts frais que vous aurez fait dégorger dans du sel gris, des œufs durs coupés en quatre, du fenouil et de l'estragon hachés, du jus de concombres salés ou du jus aigri de betteraves, assaisonnez à votre goût et mettez sur glace.

Servez froid.

Czernina.

La czernina (tchernina) ou brouet noir est un potage au sang, d'origine polonaise.

On la prépare à volonté avec du sang de canard, de poulet, de gibier ou de porc.

Pour faire la czernina, prenez un bon consommé de volaille, faites cuire dedans de la semoule, du riz ou des pâtes, puis éloignez la casserole du feu, ajoutez-y du sang frais, en quantité variable, au goût, chauffez sur feu doux sans laisser bouillir, liez avec une purée de foies de volaille ou de gibier et servez.

On peut aussi remplacer la semoule, le riz ou les pâtes par des croûtons frits mis dans le potage au moment de servir.

Potage aux huîtres.

Faites un roux, mouillez avec du bon bouillon de poisson et du vin du Rhin, laissez cuire, réservez.

Prenez six huîtres par convive, retirez-les de leurs coquilles, mettez-les avec leur eau dans une casserole, faites-les rapidement blanchir dans cette eau, puis filtrez-là et mettez-la de côté.

Faites revenir de l'oignon dans du beurre, ajoutez sel, poivre blanc, quatre épices[1] au goût, passez le beurre ainsi aromatisé.

Réunissez alors le mélange réservé, l'eau des huîtres, le beurre aromatisé, liez avec des jaunes d'œufs, mettez les huîtres, chauffez. Au moment de servir, ajoutez un filet de jus de citron et des croûtons frits dans du beurre.

---

1. On donne ce nom au fruit pulvérisé du *myrtus pimenta*, dans lequel on trouve réunis les aromes de la cannelle, de la muscade, du poivre noir et du girofle, et aussi à un mélange de ces quatre épices. Voici encore une autre composition d'une poudre dite des quatre épices : 70 pour 100 de poivre blanc, 17 pour 100 de gingembre, 8,5 pour 100 de muscade, 4,5 pour 100 de girofle.

Panade.

La panade est un potage lié, au pain, préparé essentiellement avec de l'eau, du beurre et du pain qu'on laisse mitonner. On peut la confectionner de plusieurs façons ; en voici une qui, je crois, satisfera tout le monde.

Pour quatre personnes prenez :

1 litre d' eau,
125 grammes de pain rassis (mie et croûte),
80 grammes de beurre,
12 grammes de sel gris,
3 jaunes d'œufs frais.

Mettez dans une casserole le pain coupé en tranches minces, l'eau et le sel.

Faites cuire à petit feu sans remuer pendant trois quarts d'heure ; puis mélangez avec une cuiller ; ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, laissez fondre, donnez deux ou trois bouillons, liez avec les jaunes d'œufs et servez.



On peut, comme variantes, ajouter de la crème aux jaunes d'œufs, remplacer les jaunes d'œufs par de la crème, ou remplacer les trois jaunes d'œufs par deux œufs entiers. Dans ce dernier cas, on séparera les blancs des jaunes, on battra les blancs et on les ajoutera à la préparation avant de mettre le beurre.



On peut aussi remplacer l'eau par du bouillon.

Ambroise Paré prescrivait volontiers à ses malades « panade au pain gratté avec bouillon de chapon ».

Potage de grenouilles, aux perles et à la crème.

Pour six personnes prenez :

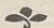
1 litre 1/2 d' eau,
100 grammes de crème,
100 grammes de carottes,
30 grammes de poireaux,
30 grammes de navets,
30 grammes de perles du Japon,
15 grammes de sel gris,
10 grammes de panais,
36 grenouilles moyennes, parées,
2 jaunes d'œufs,
1 abatis de poularde.

Préparez un bouillon à bouilli perdu avec les grenouilles, l'abatis, les légumes, l'eau et le sel, en suivant exactement les prescriptions formulées dans l'article « Pot-au-feu », p. 103 ; la cuisson sera complète au bout de trois heures.

Passez-le ensuite au travers d'une passoire garnie d'un linge ; il doit être jaune paille, limpide, et d'un goût rappelant celui du bouillon de poulet, avec un petit fumet spécial.

Ce bouillon peut être servi tel quel et se prête à toutes les combinaisons du bouillon de viande.

Pour préparer le potage de grenouilles aux perles et à la crème, faites cuire les perles pendant vingt minutes dans le bouillon obtenu ; puis délayez dans la soupière la crème et les jaunes d'œufs, et versez dessus le bouillon.



On peut également obtenir un autre excellent potage lié en faisant cuire dans le bouillon de grenouilles, préparé comme il a été dit plus haut, 30 grammes de tapioca et en fouettant ensuite ce potage avec 4 jaunes d'œufs et 60 grammes de beurre coupé en petits morceaux.

Potage aux petits pois et à la crème.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes d' eau,
500 grammes de petits pois fraîchement écossés,

210 grammes de beurre,
80 grammes de pain,
75 grammes de crème,
20 grammes de sel gris,
15 grammes de persil en bouquet,
5 grammes de cerfeuil,
6 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
3 jaunes d'œufs crus,
1 petit oignon.

Faites bouillir l'eau, mettez dedans le sel, l'oignon, le bouquet de persil, les petits pois et laissez cuire jusqu'à ce que les pois soient devenus tendres (une demi-heure suffit généralement).

Coupez le pain en petits cubes et faites-les dorer dans 75 grammes de beurre.

Hachez le cerfeuil, mettez-le dans une soupière avec les jaunes d'œufs délayés dans la crème.

Quelques minutes avant de servir, retirez l'oignon, le persil, enlevez une partie plus ou moins grande des pois, au goût, mettez le reste du beurre, le poivre, laissez donner deux ou trois bouillons, puis versez dans la soupière, mélangez bien, ajoutez les croûtons et servez aussitôt.

Ce potage, sans prétention, est réellement excellent.



On peut préparer de même un potage aux fèves fraîches, mais dans ce cas il est bon de remplacer le cerfeuil par de la sarriette.

Potage aux choux et à la crème.

Pour six personnes prenez :

2 litres de bouillon,
800 grammes de chou coupé en petits morceaux,
250 grammes de crème épaisse,
50 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
1 gramme de poivre blanc fraîchement moulu,

1 gramme de paprika[1]
vinaigre,
sel.

Mettez dans le bouillon le chou, le poivre et le paprika et faites cuire pendant une heure et demie. Cinq minutes avant de servir, maniez le beurre avec la farine, délayez le tout dans la casserole où cuit le potage, ajoutez la crème et plus ou moins de vinaigre[2], de façon à aciduler légèrement, goûtez, salez s'il est nécessaire, puis servez.



On peut facilement donner à ce potage un aspect plus distingué en le passant au tamis et en le servant avec des croûtons frits ; on aura alors un potage crème de chou.

Potage aux pâtes et à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

1 litre de bouillon,
250 grammes de crème,
125 grammes de parmesan râpé,
100 grammes de pâtes, et de préférence des nouilles ou des lazagnes préparées comme il est dit p. 372,
60 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
10 grammes de lait,
2 jaunes d'œufs frais,
sel,
poivre.

Faites cuire les pâtes dans le bouillon.

Préparez un roux avec le beurre et la farine, ajoutez 5 gr. de parmesan râpé, laissez cuire pendant deux minutes, en tournant avec une cuiller en

1. Le paprika ou poivre de Hongrie est en réalité un piment.
2. 15 grammes de vinaigre doux de vin suffisent généralement.

bois, mettez ensuite la crème et donnez un bouillon ; puis mouillez avec le bouillon contenant les pâtes, chauffez jusqu'à ébullition ; liez avec les jaunes d'œufs délayés dans le lait, ajoutez sel et poivre, goûtez et servez.

Envoyez en même temps, dans un ravier, le reste du parmesan râpé.

Potage à la semoule et à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

1 litre de bouillon de volaille,
65 grammes de crème.
65 grammes de beurre,
45 grammes de semoule,
1 jaune d'œuf,
le jus d'un citron.

Faites bouillir le bouillon, jetez dedans la semoule et laissez-la cuire pendant trois à quatre minutes. Mettez dans une soupière le jaune d'œuf délayé dans un peu de bouillon, la crème, le beurre coupé en morceaux et le jus de citron ; versez dessus le bouillon contenant la semoule, remuez pour homogénéiser le tout, goûtez, ajoutez du sel s'il y a lieu, et servez.

C'est un potage très léger.

Comme variante, on peut faire griller la semoule dans le beurre avant de la mettre dans le potage. Dans ce cas, on supprimera le jus de citron et on fera cuire le potage pendant 20 à 25 minutes.



On peut faire de façons identiques des potages au gruau de sarrasin.

Potage purée de congre.

Pour six personnes prenez :

3 litres d'eau,
3 kilogrammes de congre,
250 grammes de crevettes grises, cuites dans un court-bouillon analogue à celui qui est indiqué p. 159.
250 grammes de tomates,
125 grammes de beurre,
75 grammes de fromage de Gruyère râpé,
50 grammes de parmesan râpé,
25 grammes de glace de viande,
3 grammes de poudre de curry [1],
1/2 gramme de safran,
3 pommes de terre,
3 oignons,
1 petite carotte,
1 feuille de laurier,
1 brindille de thym,
du persil.
du sel.

Coupez le congre en tronçons de 4 à 5 centimètres de longueur, fendez la tête en quatre et mettez le tout dans une marmite avec l'eau, la carotte, un oignon, le thym, le laurier, le safran, du persil et du sel.

Faites bouillir pendant une heure un quart, puis retirez le poisson, pilez-le au mortier et passez-le au travers d'une passoire, après avoir enlevé les arêtes.

Épluchez les crevettes, réservez les queues et faite bouillir les parures pendant quelques minutes dans le bouillon de poisson, que vous passerez ensuite. Dans ce même bouillon mettez à cuire les pommes de terre, puis écrasez-les et passez-les au travers d'une passoire.

Entre temps, faites cuire à part les tomates dans leur jus avec un oignon et du persil, passez-les.

Enfin faites roussir un oignon ciselé dans 50 grammes de beurre, ajoutez-y la glace de viande et le produit de la cuisson des tomates ; réservez l'appareil.

---

1. La poudre de curry se compose de :
50 pour 100 de piment pulvérisé,
36 pour 100 de poudre de racine de curcuma,
6 pour 100 de clous de girofle en poudre,
6 pour 100 de poivre blanc en poudre,
2 pour 100 de muscade en poudre.
100 pour 100.

Mélangez alors intimement le bouillon de poisson passé, la chair de poisson passée, les pommes de terre passées, l'appareil réservé et les fromages râpés, relevez avec le curry délayé dans du bouillon, ajoutez 40 grammes de beurre coupé en petits morceaux, égayez avec les queues de crevettes et servez chaud avec des croûtons frits dans le reste du beurre.

Ce potage est absolument remarquable.

Potage purée de pois secs.

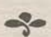
Comme tous les potages purées de légumes secs, le potage purée de pois secs peut être préparé en employant pour le faire cuire soit simplement de l'eau salée, soit un bouillon quelconque, bouillon de légumes ou bouillon de viande de boucherie, de porc, de volaille, de gibier ou de poisson.

Les détails de l'opération sont toujours les mêmes.

On fait cuire les pois dans le liquide choisi, puis on les passe en purée, on nourrit la purée avec du beurre et on la verdit, si on le désire, en y mélangeant du vert d'épinards, p. 185. (En nourrissant le potage avec de la crème, on aura un potage crème.)

Le potage purée de pois est servi soit avec des croûtons frits dans du beurre, c'est la classique purée aux croûtons, soit avec des petits pois blanchis au préalable, c'est le potage Saint-Germain, ou bien encore avec du riz cuit d'avance.

Lorsqu'on a employé, pour la cuisson des pois, du bouillon de porc que, par parenthèse, je considère comme le milieu le mieux approprié, on peut servir le potage avec des émincés de viande de porc, notamment des parties cartilagineuses d'oreilles cuites d'avance dans un jus aromatisé.



Comme variante, j'indiquerai le potage purée de pois secs au lard.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes d'eau non salée ou de bouillon de légumes non salé, suivant que vous préférez conserver pur ou non le goût des pois,
200 grammes de pois secs,
200 grammes de lard de poitrine fraîchement et légèrement fumé.

Mettez dans le liquide les pois et le lard coupé en petits morceaux, faites bouillir le temps nécessaire pour les bien cuire, ce qui demande une heure à une heure et demie, passez le tout au tamis à l'aide d'un pilon, verdissez la purée ou ne la verdissez pas, goûtez, complétez l'assaisonnement, ajoutez la garniture que vous préférez et servez.

Potage purée de marrons.

Pour six personnes prenez :

2 litres de bouillon,
1 litre de marrons,
250 grammes de pointes d'asperges,
45 grammes de madère.

Épluchez les marrons, ébouillantez-les, enlevez-en la peau, puis faites-les cuire dans du bouillon et passez-les en purée au tamis.

Mouillez la purée avec du bouillon, ajoutez le vin et dépouillez le potage, c'est-à-dire faites-le chauffer et enlevez les peaux qui se produisent à la surface au fur et à mesure de leur formation.

Faites cuire les pointes d'asperges pendant un quart d'heure dans le reste du bouillon et versez le tout dans le potage au moment de servir.

Le volume total du liquide doit être réduit à un litre et demi environ ; la durée du dépouillement est de trois quarts d'heure.

Il est généralement inutile d'ajouter sel ou poivre ; l'assaisonnement du bouillon concentré combiné avec le madère suffit le plus souvent pour atténuer convenablement la saveur sucrée des marrons.

Les pointes d'asperges donnent à ce potage d'aspect confortable une allure distinguée.

Potage à la bisque.

Le potage à la bisque est un potage crème d'écrevisses et de volaille. Pour faire une bonne bisque il faut compter au moins six écrevisses par convive.

On commence par préparer un potage crème de volaille, p. 122, avec

cette différence qu'au lieu d'employer du beurre ordinaire pour faire blondir la farine, on emploie un beurre d'écrevisses fait avec les parures des écrevisses cuites comme il est dit p. 159. A la fin, on passe dans le potage quelques queues et l'on ajoute les autres entières ou émincées. Quant à la chair de volaille, on n'en passera dans le potage que la quantité strictement nécessaire pour arriver à une consistance convenable, si la chair d'écrevisses ne suffit pas.

Le potage à la bisque demande à être relevé par un peu de poivre de Cayenne[1].

Potage crème de volaille.

Pour huit personnes prenez :

2 litres de consommé de volaille[2],
500 grammes de jarret de veau,
300 grammes de beurre,
250 grammes de crème,
150 grammes de farine,
3 jaunes d'œufs,
2 poireaux (seulement le blanc),
2 carottes (on ne prendra que les parties rouges),
1 poulet moyen,
un peu de panais et de céleri.

Faites blondir la farine dans 150 grammes de beurre, mouillez avec le consommé, ajoutez le poulet, le jarret de veau, amenez à ébullition, mettez les légumes et laissez cuire pendant deux heures environ.

Retirez le poulet, désossez-le, enlevez-en la peau, pilez la chair au mortier en y incorporant, par petites quantités, 100 grammes de beurre et autant de crème ; passez la purée au tamis.

Passez la cuisson à l'étamine, ajoutez la purée de poulet, mélangez et donnez un bouillon.

---

1. Le poivre de Cayenne n'est pas un poivre à proprement parler ; c'est le fruit pulvérisé du piment enragé, *capsicum frutescens* de Linné.

2. On obtient un excellent consommé de volaille en faisant cuire des abatis de poularde dans un bouillon blanc de veau.

Retirez la casserole du feu, liez avec les jaunes d'œufs, le reste du beurre et le reste de la crème, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu et servez.

Potage crème de gibier.

Le potage crème de gibier peut être préparé avec différentes sortes de gibier ; en voici une formule avec du lièvre.

Pour six personnes prenez :

le devant d'un lièvre et le bout des pattes de derrière.
500 grammes de jarret de veau,
200 grammes de vin blanc de Sauternes,
125 grammes de champignons de couche,
100 grammes de carottes,
100 grammes de crème,
65 grammes de beurre,
50 grammes d' oignons,
15 grammes de farine,
1 décigramme de quatre épices,
2 clous de girofle piqués dans l'un des oignons,
1 bouquet garni,
jus de citron, sel et poivre.

Mettez le lièvre, le jarret de veau, les carottes, les oignons et le bouquet dans un litre d'eau légèrement salée, faites bouillir, écumez, continuez la cuisson de manière à réduire le volume aux trois cinquièmes environ, ce qui demande quatre heures en moyenne ; puis retirez les oignons, les carottes, le bouquet et la viande, passez le bouillon, réservez-le.

Désossez la viande, passez la chair et les carottes au tamis, réservez.

Faites cuire dans une casserole, avec un peu de beurre, les champignons épluchés et frottés de jus de citron ; passez-les en purée.

Faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mouillez avec le bouillon, mettez la purée de lièvre et de carottes, la purée de champignons et le vin, du sel, du poivre, les quatre épices, faites bouillir pendant un quart d'heure, liez avec la crème, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire et servez avec des croûtons frits.

Potage crème de choucroute.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de chroucroute,
250 grammes de pommes de terre épluchées,
100 grammes de lard de poitrine fumé,
60 grammes de crème,
25 grammes de cèpes secs,
2 litres de bouillon,
2 saucisses de Toulouse,
sel, poivre.

Faites cuire dans le bouillon, pendant trois à quatre heures, la choucroute, le lard coupé en petits morceaux, les cèpes émincés et les pommes de terre, passez-le tout au tamis.

Mettez ensuite les saucisses dans le bouillon, laissez-les cuire ; puis retirez-les, enlevez-en la peau et coupez-les en tranches, réservez-les.

Ajoutez alors la crème dans le bouillon, goûtez et complétez l'assaisonnement avec sel et poivre, s'il y a lieu.

Versez le potage dans une soupière, mettez dedans les tranches de saucisses et servez.

Potage crème de chou-fleur, aux choux de Bruxelles.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de bouillon,
500 grammes de chou-fleur épluché,
200 grammes de petits choux de Bruxelles épluchés,
150 grammes de crème,
65 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
sel, poivre.

Ébouillantez le chou-fleur, puis faites-le cuire dans le bouillon. Quand il

sera cuit, retirez-le, passez-le au tamis ; réservez séparément la purée et le bouillon. Tenez au chaud.

Faites cuire les choux de Bruxelles dans de l'eau salée, de façon à les conserver entiers, jetez l'eau, maintenez les choux au chaud dans le bouillon réservé.

Faites blondir la farine dans 50 grammes de beurre, mouillez avec le bouillon, après en avoir retiré les choux de Bruxelles, ajoutez la purée de chou-fleur et laissez bouillir pendant un instant. Mettez dans une soupière la crème et le reste du beurre coupé en petits morceaux, versez dessus le bouillon, goûtez, salez, poivrez s'il est nécessaire, ajoutez les choux de Bruxelles et servez.

Potage crème de cerfeuil bulbeux[1].

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de cerfeuil bulbeux,
100 grammes de crème,
30 grammes de lait,
25 grammes de beurre,
15 grammes de crème de riz[2],
10 grammes de sel,
2 jaunes d'œufs,
1 litre d'eau.

Épluchez les bulbes et lavez-les.

Faites bouillir l'eau, mettez dedans les bulbes et le sel et laissez cuire en enlevant l'écume qui vient à la surface, au fur et à mesure de sa formation ; cela demande de 10 à 15 minutes.

Passez en purée au tamis, réservez.

Faites cuire la crème de riz dans le lait, ce qui demande le temps de donner deux bouillons.

---

1. Le cerfeuil bulbeux, *chœrophyllum bulbosum*, est une variété de cerfeuil dont la racine présente des renflements ayant plus ou moins la forme de petits panais ; il a un goût assez fin, rappelant celui de la patate. Originaire de l'Asie, le cerfeuil bulbeux n'est guère connu comme produit comestible dans l'Europe occidentale que depuis un quart de siècle environ.

2. On désigne sous le nom de crème de riz de la farine de riz très fine.

Au moment de servir, réunissez la purée de cerfeuil réservée et le lait dans lequel a cuit la crème de riz, faites chauffer pendant un instant ensemble, liez avec les jaunes d'œufs battus dans la crème, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, laissez-le fondre, goûtez pour l'assaisonnement, que vous compléterez si cela vous paraît utile, et garnissez soit avec des folioles fraîches et entières de cerfeuil, soit avec des croûtons frits.



On ferait absolument de même un potage crème de fonds d'artichauts.

Potage crème de topinambours[1].

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de bouillon,
500 grammes de topinambours,
125 grammes de crème,
50 grammes de purée de tomates assaisonnée,
50 grammes de perles du Japon,
50 grammes de beurre,
2 jaunes d'œufs,
sel, poivre.

Faites cuire les topinambours au four, épluchez-les et passez-les au tamis ; tenez la purée au chaud.

Faites cuire pendant vingt minutes les perles du Japon dans le bouillon, ajoutez la purée de tomates chaude et la purée de topinambours, mélangez bien.

Mettez dans une soupière la crème et les jaunes d'œufs délayés dans un peu de bouillon, le beurre coupé en petits morceaux, versez le potage dessus, mélangez, goûtez pour l'assaisonnement et servez.

---

1. Le topinambour (heliantus tuberosus) est une plante de la famille des composées, dont la souche émet des tubercules charnus comestibles, qui ont un goût rappelant un peu celui des fonds d'artichauts.

Potage crème de tomates, aux nouilles.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de tomates,
125 grammes de nouilles,
100 grammes de beurre coupé en petits morceaux,
25 grammes de parmesan coupé en petites lames,
1 oignon,
1 clou de girofle,
1 petit bouquet garni,
1 litre d'eau,
sel, poivre.

Épluchez les tomates, coupez-les en morceaux et laissez-les fondre dans une casserole avec le clou de girofle, l'oignon et le bouquet, en chauffant à petit feu pendant une demi-heure.

Passez le jus au tamis, réservez-le.

Faites cuire les nouilles pendant un quart d'heure dans l'eau légèrement salée ; mettez ensuite le jus des tomates, donnez un bouillon à l'ensemble, puis versez dans une soupière ; ajoutez alors le beurre, le parmesan, mélangez bien, complétez l'assaisonnement si c'est nécessaire et servez.

Potage crème de lentilles.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de bouillon blanc, p. 109,
250 grammes de lentilles,
125 grammes de crème,
1 perdrix,
sel, poivre.

Faites rôtir la perdrix, émincez les filets et tenez-les au chaud. Passez tout le reste à la presse, recueillez le jus ; réservez-le.

Lavez les lentilles à l'eau chaude, faites-les cuire dans le bouillon, ajoutez le jus de perdrix, puis passez le tout au tamis à l'aide d'un pilon en bois.

Versez dans une soupière, ajoutez la crème, mélangez, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire avec sel et poivre, mettez dans le potage les émincés de perdrix et servez.

Potage crème de légumes, au riz.

Pour douze personnes prenez :

300 grammes de carottes,
300 grammes de navets,
250 grammes de haricots verts,
250 grammes de petits pois fraîchement écossés,
250 grammes de tomates,
250 grammes de pommes de terre,
150 grammes de crème,
150 grammes de beurre,
100 grammes de poireaux,
100 grammes de pointes d'asperges,
55 grammes de sel gris,
50 grammes de riz,
4 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
4 jaunes d'œufs crus,
4 litres d'eau.

Épluchez les légumes et faites-les cuire ensemble dans 3 litres d'eau assaisonnée avec 40 grammes de sel gris, pendant le temps nécessaire pour les bien cuire, soit une heure et demie pour des légumes nouveaux ; passez en purée.

Faites cuire le riz pendant un quart d'heure dans un litre d'eau additionnée de 15 grammes de sel gris, égouttez-le, puis mettez-le dans la purée de légumes, poivrez et achevez la cuisson de l'ensemble pendant dix minutes.

Enfin mettez dans une soupière les jaunes d'œufs délayés dans la crème et le beurre coupé en petits morceaux, versez dessus la purée au riz, homogénéisez le tout et servez.

C'est un véritable velours, dont l'onctuosité est mise en valeur par les grains de riz.

Potage crème de légumes, aux champignons et à la semoule.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de bouillon convenablement assaisonné,
200 grammes de carottes,
125 grammes de champignons de couche,
125 grammes de crème,
110 grammes de beurre,
100 grammes de navets,
25 grammes de semoule,
5 grammes de sel gris,
2 grammes de sel blanc,
2 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
1 bel abatis de poularde,
1 litre d'eau,
jus de citron.

Faites cuire pendant trois heures l'abatis de poularde, les carottes et les navets dans l'eau salée avec le sel gris, puis retirez les légumes et les os, et passez le reste en purée.

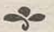
Pelez les champignons, émincez-les, passez-les dans du jus de citron, mettez-les dans une casserole avec 60 grammes de beurre, le sel blanc et le poivre ; laissez cuire.

Faites cuire la semoule dans le bouillon pendant un quart d'heure à liquide frissonnant.

Réunissez la purée d'abatis, le bouillon contenant la semoule et les champignons.

Mettez dans une soupière la crème et le reste du beurre coupé en petits morceaux, mouillez avec un peu de bouillon ; fouettez, versez dedans le reste du potage bien chaud, mélangez et servez.

Les champignons donnent à ce potage une note originale et procurent une sensation de fraîcheur qui surprend agréablement.



Comme variante, on peut remplacer la semoule par du riz que l'on fera cuire pendant un quart d'heure dans le bouillon en ébullition.

Potage crème de légumes, aux petits pois et aux haricots verts.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de bouillon,
500 grammes de cœur de chou coupé en morceaux,
125 grammes de crème,
100 grammes de carottes coupées en rondelles,
100 grammes de navets coupés en rondelles,
60 grammes de petits pois fraîchement écossés,
60 grammes de haricots verts émincés,
25 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
vinaigre de vin,
sel, poivre.

Échaudez le chou pour lui enlever son âcreté et faites-le égoutter.

Dans les deux tiers du bouillon, faites cuire pendant trois heures le chou, les carottes et les navets, puis passez le tout au tamis.

En même temps faites cuire à part pendant une heure, dans le reste du bouillon, les haricots verts émincés et les petits pois ; ajoutez le tout à la purée. Si la consistance du potage ainsi obtenu n'est pas suffisante, épaississez-le en y mettant le beurre manié avec la farine, versez ensuite dedans la crème acidulée par un filet de vinaigre, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu, donnez un bouillon et servez.



Comme variantes, on peut laisser les légumes entiers ou les émincer en julienne ; dans ce dernier cas, on les fera cuire moins longtemps.

On pourra aussi modifier les proportions indiquées et faire cuire en même temps dans le bouillon une ou plusieurs des viandes suivantes : poitrine de bœuf, jambon, petit salé coupés en petits cubes, saucisses coupées en tranches, filets de poulet ou de canard émincés, etc., qui seront servies dans le potage comme garniture.

Ces préparations constituent des aliments complets très nourrissants et figurent dans les cuisines des pays du Nord.

Potage maigre crème de légumes, aux concombres.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de carottes,
200 grammes de navets,
125 grammes de crème,
75 grammes de beurre,
50 grammes de poireaux,
20 grammes de farine,
10 grammes de céleri,
10 grammes de panais,
1 merlan pesant 200 grammes environ,
1 concombre saumuré, de grosseur moyenne,
saumure de concombres décantée,
jus de citron.

Faites cuire pendant deux heures dans un litre d'eau le merlan et les légumes, sauf le concombre, passez en purée, ajoutez quantité nécessaire de saumure de concombres décantée et de jus de citron pour obtenir un goût agréablement acidulé et convenablement salé.

Faites un roux avec 50 grammes de beurre et la farine, ajoutez la purée précédemment préparée, donnez quelques bouillons, mettez la crème, le reste du beurre, le concombre pelé et coupé en petits cubes, et servez.

C'est un potage original, auquel le concombre donne de la fraîcheur.

Soupe à l'oseille.

Pour six personnes prenez :

200 grammes d' oseille vierge épluchée,
125 grammes de beurre,
75 grammes de crème,

20 grammes de sel,
1 litre de lait.
3 œufs frais,

Faites bouillir le lait, tenez-le au chaud.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, battez les blancs[1], mettez les jaunes dans un bol avec la crème.

Faites fondre à petit feu l'oseille dans le beurre, mouillez avec un demi-litre d'eau bouillante, ajoutez les blancs d'œufs battus, le sel, le lait et laissez cuire pendant un instant.

Mettez dans une soupière des tranches minces de pain, versez dessus le bouillon bouillant, faites la liaison avec les jaunes d'œufs délayés avec la crème, couvrez, laissez tremper pendant un instant et servez.



On peut préparer de même des potages crème d'oseille, en remplaçant le pain par du tapioca, des perles du Japon ou des pâtes.



En automne et en hiver, alors que l'oseille contient une forte proportion d'acide oxalique, on n'emploiera pour ces mêmes soupes ou ces mêmes potages que la moitié de la quantité d'oseille indiquée.

Soupe aux poireaux et aux pommes de terre.

Pour six à huit personnes prenez :

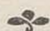
400 grammes de pommes de terre épluchées,
200 grammes de blanc de poireaux,
125 grammes de beurre,
30 grammes de sel.
1 gramme de poivre.

1. On peut ne pas employer les blancs, mais dans ce cas il conviendra de faire la liaison avec quatre jaunes.

Coupez les pommes de terre et les poireaux en gros morceaux, mettez-les dans une casserole avec 4 litres d'eau, le sel et le poivre et faites cuire à feu vif pendant une heure environ, de façon à réduire le liquide de moitié.

Passez alors le liquide au travers d'une passoire à gros trous, en écrasant plus ou moins les légumes, suivant que vous voulez obtenir une soupe plus ou moins épaisse. Remettez le liquide passé sur le feu, ajoutez le beurre, laissez donner deux ou trois bouillons.

Mettez dans une soupière des tranches minces de pain (100 gr. environ), versez dessus le bouillon de poireaux et de pommes de terre bouillant. Couvrez la soupière, laissez tremper pendant un moment, puis servez.



On peut, suivant le goût, préparer de même une soupe aux poireaux et aux pommes de terre après avoir fait revenir un peu les poireaux dans du beurre.



On peut aussi préparer des potages aux poireaux et aux pommes de terre. Dans ce cas, on remplacera, au goût, le pain par du tapioca, des perles du Japon ou des pâtes qu'on fera cuire dans le bouillon passé, avant d'ajouter le beurre.



Enfin, on peut faire des potages purées de poireaux et de pommes de terre, en augmentant un peu la quantité des légumes passés au travers de la passoire. On servira ces purées soit telles quelles, soit garnies de croûtons frits.

Soupe au gras-double.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de gras-double bien ébouillanté et émincé en petits filets,
200 grammes de carottes épluchées et émincées en julienne,
200 grammes de céleri épluché et émincé en julienne,
120 grammes de beurre,

120 grammes de parmesan râpé,
100 grammes d' oignons ciselés,
4 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
2 litres de bouillon,
12 petites tranches de pain riche grillé.

Faites dorer dans le beurre carottes, céleri et oignons, mouillez avec le bouillon, amenez à ébullition, ajoutez le gras-double, puis laissez cuire doucement pendant deux heures. Goûtez pour l'assaisonnement ; un peu de poivre suffit généralement.

Versez dans une soupière dans laquelle vous aurez mis les tranches de pain grillé et servez.

Envoyez en même temps le parmesan dans un ravier.

Soupe au fromage.

Coupez dans du pain de ménage des tranches d'un centimètre d'épaisseur, faites-les griller, laissez-les refroidir, étendez dessus du beurre frais et saupoudrez ensuite de fromage d'Emmenthal râpé, l'ensemble des deux couches de beurre et de fromage devant atteindre environ un centimètre, dans la proportion d'un tiers de beurre et deux tiers de fromage.

Prenez des oignons de grosseur moyenne, à raison de un par convive, coupez-les en tranches minces et faites-les revenir à la poêle dans du beurre.

Disposez alors dans une marmite allant au feu une couche de tartines sur lesquelles vous épandrez un tiers des oignons roussis, une nouvelle couche de tartines, le second tiers des oignons, une autre couche de tartines que vous masquerez de pulpe de tomates à raison de 20 grammes par convive, continuez par une dernière couche de tartines que vous couronnerez avec le reste des oignons et un peu de pulpe de tomates. Enfin recouvrez le tout d'un manteau d'emmenthal râpé.

La marmite ne doit pas être garnie à plus des deux tiers de sa hauteur, afin de permettre au pain de gonfler sans que rien se répande au dehors.

Prenez un entonnoir de verre, dont vous pousserez le tuyau jusqu'au fond de la marmite en suivant la paroi, et versez dedans doucement de l'eau chaude salée (4 grammes de sel par litre), de façon que le liquide monte jusqu'au manteau de fromage sans l'inonder.

Mettez la marmite sur le feu, mais ne la couvrez pas. Laissez mijoter pendant une demi-heure, goûtez, ajoutez du sel s'il y a lieu, puis mettez au four et faites cuire pendant une heure en remplaçant l'eau toujours par le dessous, au moyen de l'entonnoir, à mesure qu'elle s'évapore.

La soupe est à point lorsque l'extérieur étant gratiné et présentant l'aspect d'un gâteau croustillant de couleur brun doré, l'intérieur est onctueux et si bien fondu et amalgamé qu'il est impossible d'y discerner ni fromage, ni oignon.

On sert à chaque convive de la croûte gratinée et de l'intérieur, qui doit être épais, mais non dépourvu de liquide.

Bouillabaisse[1].

La bouillabaisse est une soupe provençale aux poissons de mer et aux crustacés, que l'on sert accompagnée des éléments employés dans sa préparation ; il en existe un certain nombre de formules, se distinguant les unes des autres surtout par leur composition.

Toutes doivent, pour donner un produit savoureux, réunir une grande variété d'espèces différentes ayant chacune son goût et son parfum propres et se mariant ensemble de manière à produire un concert harmonieux de sensations gustatives et olfactives. Cette condition fondamentale ne permet guère de préparer une bonne bouillabaisse en petit, et, pour arriver à un résultat vraiment satisfaisant, il me paraît indispensable d'opérer avec cinq ou six livres de poissons au moins.

La qualité de la bouillabaisse dépend aussi de la fraîcheur et de la finesse des éléments employés ; aussi ne sera-t-elle nulle part aussi bonne qu'au bord de la mer.

Les bouillabaisses de France peuvent être divisées en trois classes : la bouillabaisse des côtes de la Méditerranée, la mère de toutes les bouillabaisses, celle des côtes de l'Atlantique, enfin la bouillabaisse de l'intérieur, dont le type est la bouillabaisse parisienne.

Les éléments couramment employés dans la confection de la bouillabaisse

1. Ou bouille-abaisse ; c'est-à-dire bouillon abaissé ou concentré par la cuisson.

méditerranéenne sont, par ordre alphabétique, les suivants : comme poissons, l'anguille de mer, la baudroie, le congre ou fiélas, la daurade, la galinette, la girelle, le grondin, le loup, le merlan, le mulet, la murène, la rascasse (essentielle), le rouget, le sard, le Saint-Pierre, le scorpion de mer, le turbot et la vive ; comme crustacés, la cigale de mer, le crabe, le homard et la langouste. On les trouve aussi sur la côte africaine et quelques-uns d'entre eux sont particulièrement fins sur la rive algérienne ; aussi mange-t-on souvent en Algérie des bouillabaises excellentes.

Voici une formule concrète de bouillabaisse méditerranéenne.

Pour une dizaine de personnes prenez :

3 litres de bouillon de poisson préparé en faisant bouillir, dans de l'eau légèrement salée et aromatisée de légumes, du merlan et du congre par exemple, avec des têtes de poissons,
5 kilogrammes de poissons et de crustacés assortis, parmi ceux indiqués plus haut [1],
400 grammes d' oignons émincés,
125 grammes d' huiles d'olives,
100 grammes de foies de poissons tels que baudroie, merlan, rascasse, etc.,
25 grammes d' échalotes émincées,
25 grammes de piments doux,
15 grammes de persil,
15 grammes de fenouil,
6 grammes d'ail écrasé,
2 grammes de safran en poudre,
2 belles tomates pelées, épépinées et hachées,
2 feuilles de laurier,
2 clous de girofle,
1 brindille de thym,
1 morceau d'écorce d'orange,
sel, poivre.

Enlevez les nageoires et les queues des poissons, puis coupez les poissons et les crustacés en tronçons ; mettez à part dans deux plats, d'un côté les éléments tendres tels que : loup, merlan, rouget, Saint-Pierre, etc., de l'autre les éléments fermes tels que : baudroie, congre, rascasse, vive, crabes, homard, langouste, etc.

---

1. Par exemple : une tranche de baudroie, une tranche de congre, une petite daurade, une galinette, un loup, une murène, une rascasse, trois rougets, un Saint-Pierre, dix cigales de mer et une langouste.

Versez un peu d'huile dans une casserole et faites revenir légèrement dedans les oignons, les échalotes, l'ail, les tomates, les piments, le persil, le fenouil, le thym et le laurier; ajoutez le reste de l'huile, les clous de girofle, l'écorce d'orange, le bouillon de poisson, les éléments fermes ; salez, poivrez et faites bouillir fortement. Au bout de cinq minutes d'ébullition vive ajoutez les éléments tendres et faites bouillir encore pendant cinq minutes. Retirez alors la casserole du feu, enlevez les tronçons de poissons et de crustacés, faites-les égoutter, nettoyez-les de manière qu'il ne reste dessus aucun corps étranger et tenez-les au chaud.

Passez le bouillon au chinois, ajoutez le safran, concentrez le liquide au volume de deux litres, goûtez, complétez l'assaisonnement, qui doit être relevé, et liez avec les foies écrasés[1].

Mettez dans un plat creux des tranches de pain de 1 centimètre et demi d'épaisseur et versez dessus le consommé préparé ci-dessus. Dressez les tronçons de poissons et de crustacés sur un autre plat, saupoudrez-les de persil haché et servez avec la soupe.

Comme variante, signalons la bouillabaisse dite « des pêcheurs », dans laquelle les aromates ne sont pas revenus et qui ne contient généralement pas de safran.

La bouillabaise de l'Atlantique est préparée avec des éléments choisis parmi les suivants : comme poissons, l'anguille de mer, la barbue, le congre, la daurade, le grondin, le lieu, la lotte, le maquereau, le rouget, le Saint-Pierre, la vieille de roche, la vive ; comme crustacés et mollusques, le crabe, le homard, la langouste, les moules, les oursins, les palourdes, les sauterelles de mer et le tourteau.

La préparation est la même que celle de la bouillabaise méditerranéenne excepté en ce qui concerne les moules, les palourdes et les oursins. On fait s'ouvrir à part les moules et les palourdes sur un feu vif, on en passe l'eau, on l'ajoute au bouillon, mais on ne met les mollusques qu'au dernier moment, autrement ils durciraient. On n'emploie des oursins que le corail, qu'on met dans la soupe tout à fait à la fin.

---

1. Souvent même on néglige cette opération.



A Paris, les éléments qu'on trouve le plus facilement sont : comme poissons, l'anguille de mer, la barbue, le colin, le congre, la daurade, le grondin, la limande, le merlan, le maquereau, le mulet, la plie, la sole, le turbot ; comme crustacés et mollusques, les crabes, les crevettes, le homard, la langouste, les clovisses, les moules, les oursins, les palourdes.

La préparation reste sensiblement la même. Cependant, à Paris, on ajoute souvent du sauternes à la cuisson, on remplace les piments doux par du poivre et on lie le consommé au beurre. Quant au poisson, on ne le saupoudre généralement pas de persil.



Comme variante, citons la bouillabaisse aux poissons de rivière et aux écrevisses, qui n'est pas désagréable, mais ne vaut pas les précédentes.



Enfin, on appelle aussi bouillabaisses des préparations analogues d'une seule sorte de poisson que l'on accompagne souvent de légumes ; citons dans cette classe la bouillabaisse de morue aux pommes de terre. En réalité, ces plats n'ont de la bouillabaisse que le nom.

Bourride.

La bourride est une soupe provençale de poissons de mer tels que baudroie, congre, loup, merlan, grondin, raie, etc., qui diffère essentiellement de la bouillabaisse par l'absence de crustacés et par l'adjonction d'une sauce à l'ail.

Préparez un bouillon de poisson comme pour la bouillabaisse, mais faites-le plus long.

Confectionnez un *ailloli* [1], c'est-à-dire une mayonnaise à l'ail ; réservez-en

---

1. A l'origine, l'ailloli, que l'on désigne aussi sous les noms de pommade à l'ail et de beurre de

une partie et incorporez l'autre au bouillon de poisson, en faisant la liaison sur le feu.

Mettez dans un plat creux des tranches de pain, versez dessus le bouillon lié et servez en envoyant en même temps, dans un autre plat, le poisson bouilli et, dans une saucière, l'ailloli réservé.

Tourin toulousain.

Pour six personnes, faites revenir une dizaine de gousses d'ail dans 50 grammes de graisse d'oie, puis mouillez avec de l'eau et faites bouillir pendant quelques minutes.

Cassez deux œufs, séparez les jaunes des blancs, les jaunes serviront pour la liaison.

Battez les blancs, jetez-les dans le bouillon bouillant ; ils se prendront en caillots. Éloignez la soupe du feu et, lorsqu'elle ne bouillira plus, liez-la avec les jaunes d'œufs préalablement délayés dans un peu de bouillon ; salez, poivrez énergiquement, puis versez le tout dans une soupière dans laquelle vous aurez mis des tranches de pain.

Cette soupe ne convient assurément pas pour un dîner de cérémonie ; je ne la conseillerais même pas pour un dîner intime, pour peu qu'il y ait des dames, mais, lorsque tous les convives sont du Midi, elle a un succès énorme ; les méridionaux en raffolent et assurent qu'elle embaume !

Garbure.

On prépare la garbure de préférence avec des pousses vertes de chou de Bacalan que l'on obtient au mois de mars, mais on peut la faire aussi avec des feuilles tendres d'autres choux.

Provence, était une sauce à l'huile d'olives et à l'ail pilé, liée avec de la mie de pain et de la pomme de terre bouillie écrasée ; aujourd'hui, la liaison se fait le plus souvent au jaune d'œuf cru et l'ailloli moderne est une véritable mayonnaise à la purée d'ail. La proportion de ce dernier élément varie avec la qualité de l'ail et le goût des amateurs. En Provence, où l'ail n'est pas très fort et où on l'aime beaucoup, on met facilement plusieurs gousses par personne.

Lavez et hachez fin les feuilles de chou.

Passez à la poêle une aile de confit d'oie, de façon à faire fondre la graisse qui l'entoure, puis mettez-la dans une marmite avec de l'eau bouillante.

Placez les choux dans une passoire au-dessus de la marmite, versez dessus la graisse bouillante provenant du confit, mettez-les ensuite dans la marmite, salez et poivrez au goût, ajoutez une pointe d'ail et faites bouillir le tout à petit feu pendant une heure, en laissant la marmite découverte.

Disposez dans une soupière des tranches minces de pain rassis, étalez les choux sur le pain, versez du bouillon sans excès et servez chaud.

Il est bon de ne faire que la quantité nécessaire de bouillon pour tremper le pain, car réchauffé il ne vaudrait rien.

L'aile d'oie confite est mangée froide.

Boulettes frites pour potages.

Pour six personnes, faites tremper jusqu'à ramollissement deux flûtes ou une quantité équivalente de pain riche dans de l'eau froide, puis extrayez par pression dans une serviette tout l'excès d'eau.

Faites dorer dans une casserole, avec 60 grammes de beurre, une échalote ou un tout petit oignon haché très fin, ajoutez le pain, du sel, du poivre et un peu de gingembre pilé. Tournez sur le feu jusqu'à ce que le mélange soit à peu près sec. Laissez refroidir incomplètement, ajoutez un œuf cru entier, vous obtiendrez ainsi une pâte ; travaillez-la bien, ajoutez un second œuf et travaillez encore jusqu'à disparition des grumeaux.

Laissez reposer pendant une heure, puis préparez des boulettes grosses comme des noix, que vous ferez cuire à pleine friture au fur et à mesure de leur confection, et mettez-les dans le potage.

Quenelles[1] à la moelle pour potages.

Pour six personnes prenez :

---

1. Les quenelles sont des boulettes faites avec des substances alimentaires passées au tamis.

125 grammes de moelle de bœuf,
125 grammes de chapelure,
3 œufs entiers,
farine,
sel.

Écrasez la moelle, passez-la et incorporez-lui successivement les œufs en tournant chaque fois jusqu'à amalgamation ; puis ajoutez par petites quantités la chapelure, salez au goût et mélangez bien le tout.

Mettez cette pâte sur une planche saupoudrée de farine, passez-la légèrement au rouleau, coupez-la en morceaux gros comme des noix, roulez chaque morceau en quenelle, faites-les cuire dans du bouillon bouillant, enlevez-les avec une écumoire et mettez-les dans le potage.

Pâtes au parmesan pour potages.

Pour six personnes prenez :

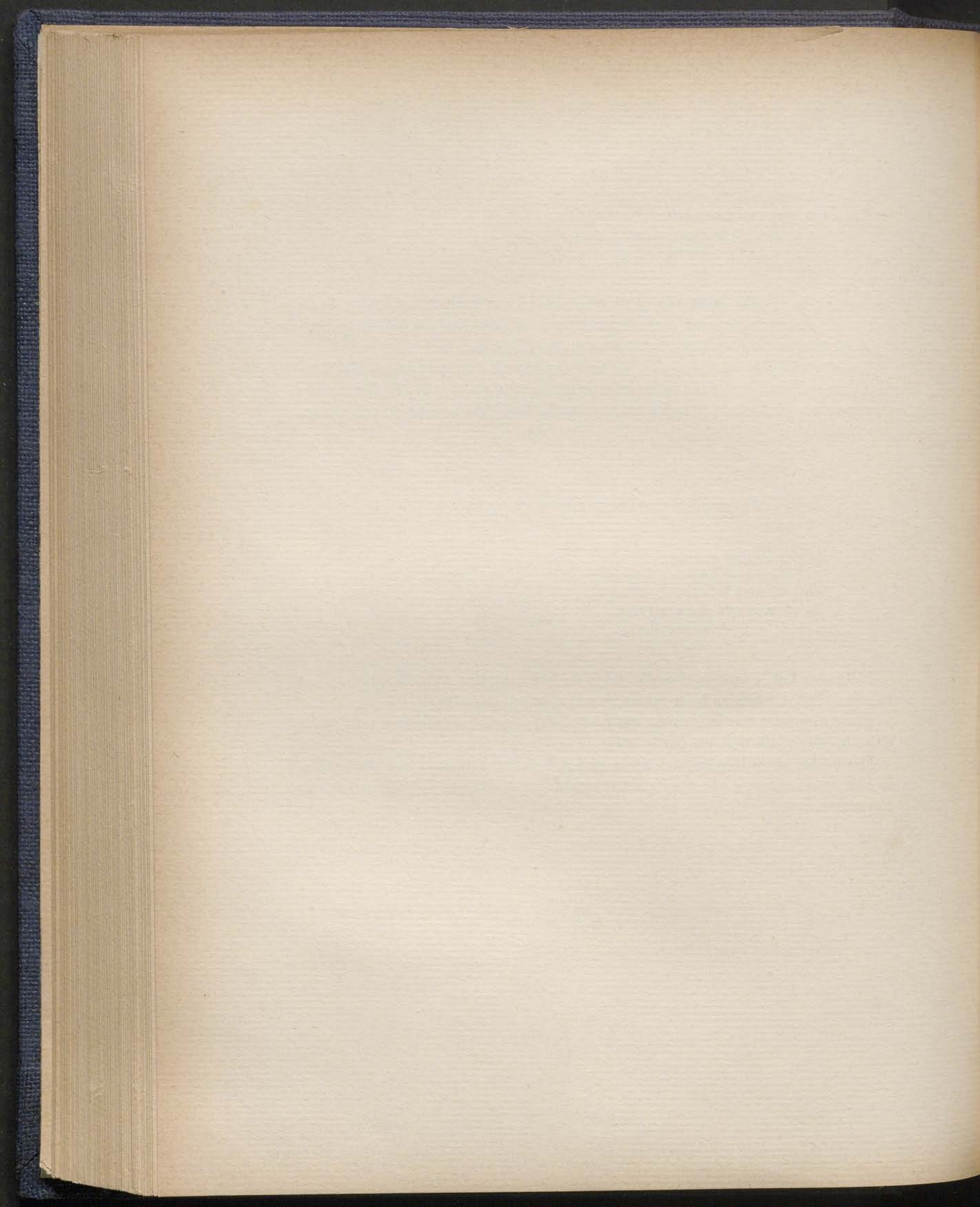
500 grammes de lait,
30 grammes de parmesan râpé,
6 œufs entiers,
sel.

Mélangez lait, fromage et œufs, salez au goût, mettez ce mélange dans un moule et faites cuire au bain-marie pendant vingt minutes.

Pour s'assurer que la cuisson est complète, il suffit d'enfoncer une paille dans la pâte ; elle doit en sortir nette.

Démoulez alors la pâte, mettez-la sur une table, laissez-la légèrement refroidir, puis découpez-la avec goût et mettez les morceaux de pâte cuite dans le potage.





ŒUFS

Omelette.

Il peut paraître banal de donner une recette d'omelette, car tout le monde croit savoir la faire. Cependant, en réalité, il ne manque pas de gens qui n'ont jamais mangé une omelette vraiment bonne.

Sans doute, la préparation n'en est pas très compliquée, mais il est absolument nécessaire de prendre certaines précautions qu'on néglige souvent. Les praticiens qui la réussissent à coup sûr opèrent d'une certaine façon plus ou moins différente mais toujours la même, et ont consciemment ou inconsciemment des points de repère qui les guident.

Je me propose simplement de préciser les points délicats, de façon à permettre à ceux qui n'ont jamais réfléchi à la question et n'en ont pas l'intuition, de faire sûrement une omelette savoureuse. Je ne m'attarderai pas à décrire une par une la préparation des différentes variétés d'omelettes qui sont innombrables ; je m'attacherai uniquement à la confection de l'omelette la plus simple, l'omelette au naturel. Celui qui sait faire celle-là sait les faire toutes, sauf peut-être l'omelette soufflée, qui diffère du reste complètement de l'omelette proprement dite, et dont je dirai un mot en parlant des entremets sucrés, p. 495.

Il convient d'abord de ne pas oublier que dans l'omelette, aussi bien que dans toutes les préparations à base d'œufs, le produit se ressent considérablement de la qualité des œufs ; aussi faut-il n'employer que des œufs abso-

lument frais et, parmi eux, je donne la préférence aux œufs à coquille plus ou moins colorée, ceux dont la coquille est d'une blancheur étincelante étant, à mon avis, plus fades. Il est presque inutile de dire que l'on doit employer du beurre de premier choix, que la poêle servant à la préparation de l'omelette doit être d'une propreté irréprochable et de dimensions en rapport avec le nombre des œufs, l'omelette ne devant jamais être trop épaisse.

Il est incontestablement difficile de bien préparer une omelette de plus de douze œufs ; il est donc préférable de s'en tenir à des omelettes plus petites.

Pour préciser, je vais décrire la préparation d'une omelette de quatre œufs dont chacun pèserait 70 grammes en moyenne, soit 280 grammes ensemble.

Dans ces conditions, il convient d'employer une poêle ayant un fond de 15 à 17 centimètres de diamètre.

Pour deux personnes prenez :

4 œufs pesant ensemble 280 grammes environ,
50 grammes de beurre,
30 grammes de lait,
sel et poivre.

Commencez par mettre dans le lait du sel et du poivre au goût, par exemple 4 à 5 grammes de sel et 1/2 gramme de poivre, mélangez-le avec les œufs, et battez le tout pendant une minute environ. Puis faites fondre le beurre dans la poêle sur un feu vif ; lorsqu'il sera à la température voulue, ce qui demande environ deux minutes, se reconnaît pratiquement à ce que la mousse qui surnage le beurre fondu a presque disparu et correspond à une coloration noisette, versez dedans les œufs. Bientôt, au bout d'une demi-minute environ, la partie inférieure de l'omelette sera prise. Soulevez-la alors rapidement sur tout le pourtour de la poêle avec une fourchette, inclinez la poêle successivement dans tous les sens en faisant couler sous la couche prise un peu du liquide qui surnage, laissez prendre encore, répétez l'opération une deuxième fois et achevez la cuisson de l'ensemble. La cuisson complète dure à peu près deux minutes. L'omelette est à point lorsqu'on voit se dégager de la fumée sur le pourtour de la poêle. A ce moment précis, pliez l'omelette, faites-la glisser sur un plat chaud et servez.

En suivant pas à pas toutes ces indications, vous aurez une omelette joliment dorée à l'extérieur, juteuse à l'intérieur, moelleuse à souhait.

Le rôle du lait, que l'on pourrait du reste remplacer par de l'eau dans le

mélange, est double : il sert à répartir convenablement l'assaisonnement et il empêche une prise trop rapide des œufs.



Les omelettes dans lesquelles on fait entrer des substances chaudes, bouillies, frites ou grillées, telles que les omelettes au lard, aux champignons, aux harengs, etc., sont cuites d'une façon identique, après avoir mélangé avec les œufs les matières que l'on veut y incorporer, au moment même de verser les œufs dans la poêle.

Les œufs destinés à la confection d'omelettes aromatisées par des substances crues ou cuites et refroidies, telles que les omelettes aux fines herbes, aux hachis de viandes, aux queues de crevettes ou d'écrevisses, aux truffes, etc., doivent être battues un quart d'heure avant la cuisson et les substances aromatisantes doivent rester en contact avec les œufs pendant ce temps pour les bien pénétrer de leur parfum ; on battra de nouveau l'ensemble au fouet ou à la fourchette au moment de commencer la cuisson.

Œufs brouillés.

Les œufs brouillés peuvent, comme l'omelette, être préparés soit au naturel, soit accompagnés de divers ingrédients. Voici une formule d'œufs brouillés au naturel.

Pour cinq personnes prenez :

125 grammes de beurre,
125 grammes de crème,
10 œufs frais entiers,
sel, poivre.

Cassez les œufs, passez-les ensemble au travers d'un linge pour éliminer les germes et les membranes qui dépareraient le plat, mais ne les battez pas. Prenez une petite casserole aussi haute que large et de dimensions telles que ce qui cuira dedans atteigne la hauteur de 5 à 6 centimètres, beurrez-la, mettez dedans les œufs et faites cuire à petit feu ou au bain-marie, en tournant constamment. Dès que le mélange commence à prendre, ajoutez la crème, le reste du beurre, salez et poivrez au goût.

Achevez la cuisson dans les mêmes conditions et servez sur assiettes chaudes.

Il existe un très grand nombre de variétés d'œufs brouillés, la quantité des ingrédients qui peuvent les accompagner étant considérable. Je ne dirai un mot que de deux d'entre elles : les œufs brouillés aux crevettes et les œufs brouillés au boudin.

Pour les œufs brouillés aux crevettes, les proportions des éléments sont les suivantes.

Pour cinq personnes prenez :

250 grammes de crevettes vivantes,
125 grammes de beurre,
125 grammes de crème,
8 œufs entiers.

Commencez par court-bouillonner les crevettes suivant le rite, p. 159 ; quand elles seront cuites, épluchez-les, mettez de côté les queues, écrasez au mortier et passez au tamis les parures, vous obtiendrez ainsi un jus relevé.

On conduit la cuisson tout à fait comme précédemment ; on ajoute les queues de crevettes et le jus des parures aux œufs au moment où l'on met la crème.

Les œufs brouillés aux crevettes ainsi préparés constituent un plat réellement fin, qui plaît à tout le monde.



Comme originalité, je citerai les œufs brouillés au boudin qu'on prépare de même, en remplaçant simplement les crevettes par l'intérieur d'un boudin fraîchement grillé.

Œufs en cocotte.

La cuisson des œufs dans de petites cocottes en porcelaine présente la plus grande analogie avec la cuisson des œufs à la coque et elle offre l'avantage de se prêter à de nombreuses combinaisons culinaires.

Pour préparer l'œuf en cocotte au naturel, digestible par excellence, véri-

table plat pour dyspeptiques, on commence par mettre dans les cocottes, chauffées au préalable au bain-marie, une cuillerée d'eau ou de bouillon chaud, puis on casse un œuf dans chaque cocotte et on fait la cuisson au bain-marie pendant quatre à six minutes, suivant qu'on aime les œufs plus ou moins cuits. On sert immédiatement et chaque convive assaisonne ses œufs à son goût, au moment de les manger.

On peut également faire des œufs en cocotte en remplaçant l'eau ou le bouillon par du beurre ou par de la crème, on assaisonne alors pendant la cuisson.



Une bonne manière de préparer des œufs en cocotte à la crème consiste à faire cuire des œufs comme précédemment, mais pendant deux minutes seulement, dans des cocottes enduites de beurre ou de crème, puis à ajouter dans chaque cocotte 15 à 20 grammes de crème assaisonnée au goût, et à achever la cuisson en mettant le bain-marie au four.



On préparera de même des œufs au jus de viande, à la pulpe de viande, au fond de veau ordinaire, au fond de veau à l'estragon, à la tomate, etc.



On pourra aussi foncer des cocottes de différentes matières telles que de la farce de quenelles de volaille, de la purée de foie gras, du fonds de veau tomaté ou non, de la béchamel pp. 150 et 311, de la purée de jambon au gras, de la purée de gibier à la crème, etc. et masquer les œufs avec une julienne de légumes, un salpicon de morilles et de truffes, de la purée Soubise, de la purée d'oseille, d'épinards ou de tomates, des pointes d'asperges à la crème, etc., en mariant convenablement les deux substances qui enveloppent l'œuf; d'où un très grand nombre de combinaisons, dont il suffit d'indiquer le principe.

Oeufs durs à la tripe.

Commencez par faire cuire des œufs durs et pour cela faites bouillir de l'eau

dans une casserole, mettez-y les œufs placés au préalable dans un panier en fils de fer pour la commodité de la manœuvre, laissez bouillir pendant dix minutes ; tirez alors le panier de l'eau chaude et plongez-le dans de l'eau courante froide.

Lorsque les œufs seront bien refroidis, sortez-les des coquilles, coupez-les en deux, enlevez les jaunes et émincez les blancs en languettes.

Préparez une sauce Béchamel, p. 150, en forçant la proportion des oignons[1], mettez dedans les demi-jaunes et les blancs émincés, décorez avec du persil haché et servez.

Comme variantes, on peut passer les jaunes au tamis et, ou les incorporer à la sauce, ou bien, laissant la sauce Béchamel telle quelle, s'en servir pour décorer le plat. On peut aussi remplacer la béchamel par une mornay[2], saupoudrer le plat d'un mélange de mie de pain rassis et de parmesan râpé et faire gratiner au four ; on aura alors des œufs durs à la tripe gratinés.

Œufs durs gratinés.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de sauce Béchamel grasse préparée comme il est dit p. 311.
60 grammes de beurre,
60 grammes de parmesan râpé,
8 œufs entiers.

Faites durcir les œufs, laissez-les refroidir, puis coupez-les en deux ; retirez les jaunes, passez-les, à l'aide d'un pilon, au travers d'un tamis ; émincez les blancs.

Beurrez un plat allant au feu, disposez au fond les blancs d'œufs émincés, masquez-les avec la béchamel, couvrez avec les jaunes d'œufs tamisés, saupoudrez de fromage, mettez par-dessus le reste du beurre coupé en petits morceaux ; faites gratiner au four pendant dix minutes et servez.

---

1. Les amateurs d'oignon arrivent à mettre dans la sauce, passée ou non, un volume d'oignons qui peut atteindre celui des œufs.
2. La sauce Mornay est une béchamel au fromage.

Œufs durs aux pommes de terre.

Pour quatre personnes prenez :

1 kilogramme de pommes de terre,
125 grammes de beurre,
15 grammes de vinaigre de vin,
4 œufs,
2 échalotes,
persil,
sel, poivre.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, pelez-les et coupez-les en tranches.

En même temps, faites cuire les œufs durs, retirez-les des coquilles et coupez-les chacun en deux.

Disposez les moitiés d'œufs et les tranches de pommes de terre dans un plat, maintenez au chaud, puis faites fondre dans une poêle le beurre dans lequel vous ferez revenir les échalotes hachées ; salez, poivrez, ajoutez le vinaigre, passez et versez sur les œufs et les pommes de terre. Parez de persil haché et servez.

Ce plat, que j'ai eu l'occasion de goûter à la campagne, m'a paru excellent après une longue marche.

Œufs pochés en aspic.

Faites bouillir de l'eau dans laquelle vous aurez mis par litre 15 grammes de sel gris et le jus d'un citron ; cassez les œufs un à un dans l'eau bouillante en les faisant tomber successivement dans le liquide à l'endroit où il bouillonne, éloignez la casserole du feu et laissez-les pocher pendant trois minutes. Retirez-les alors avec une écumoire, passez-les dans de l'eau pure pour leur enlever tout goût acidulé et parez-les.

Prenez des moules à dariole et versez dans chacun un peu de gelée de volaille fondue, ou mieux encore de la gelée de veau, volaille et gibier, comme

celle dont la préparation est indiquée p. 343, laissez prendre, mettez dessus un œuf poché, saupoudrez d'un hachis de jambon et de truffes, recouvrez de gelée, faites prendre, puis démoulez et servez sur des feuilles de cœur de laitue.

C'est très frais.

Œufs pochés gratinés sur canapés.

On peut préparer ce plat au maigre ou au gras.

Au maigre. — Pour quatre personnes prenez :

125 grammes de parmesan râpé,
125 grammes de beurre.
100 grammes de crème.
60 grammes de farine,
60 grammes de purée de queues de crevettes ou d'écrevisses.
25 grammes de fromage de Gruyère râpé,
15 grammes de chapelure,
5 grammes de sel,
2 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
1 oignon moyen.
1 carotte moyenne,
1 racine de céleri,
1 bouquet garni,
1 litre de lait,
8 œufs,
pain anglais,
sel,
poivre,
muscade.

Faites une béchamel maigre, c'est-à-dire faites dorer dans 75 grammes de beurre l'oignon, la carotte et le céleri émincés, mettez ensuite la farine, tournez pendant cinq minutes, mouillez avec le lait, ajoutez le bouquet, le sel et le poivre, donnez un bouillon, puis laissez simplement mijoter jusqu'à cuisson complète. Passez alors la sauce, mélangez-y la crème et amenez le tout à la consistance voulue pour masquer une cuiller. Incorporez à cette béchamel le parmesan râpé ; vous aurez ainsi une mornay.

Préparez des canapés carrés de 6 centimètres de côté, soit huit petites tartines minces de mie de pain anglais dorées dans 25 grammes de beurre et garnies de purée de queues de crevettes ou d'écrevisses ; soit huit petites sandwichs de mêmes dimensions, garnies des mêmes purées.

Faites pocher légèrement les œufs.

Beurrez un plat avec le reste du beurre, foncez-le d'une couche de mornay, disposez sur la sauce les canapés préparés, mettez sur chaque canapé un œuf poché peu cuit, assaisonnez avec sel, poivre et muscade, recouvrez de mornay, saupoudrez de chapelure et de fromage de Gruyère râpé mélangés, faites gratiner et servez.

Au gras. — Remplacez dans la formule précédente la béchamel maigre par de la béchamel grasse, p. 311, et la purée de crevettes par de la purée de jambon ou de la purée de foie gras truffé.

Œufs sur le plat en surprise.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de champignons de couche,
50 grammes de truffes,
50 grammes de beurre,
25 grammes de glace de viande,
6 œufs,
2 foies de poularde,
bouillon,
chapelure, jus de citron, persil,
sel et poivre.

Pelez les truffes et les champignons, passez ces derniers au jus de citron.

Émincez les foies, les truffes et les champignons et faites-les sauter à la poêle dans le beurre clair.

Mettez cette préparation dans un plat allant au feu, cassez dessus les œufs, ajoutez la glace de viande dissoute dans du bouillon, salez, poivrez, saupoudrez d'un peu de chapelure et de persil haché, mettez pendant quelques minutes au four et servez.

Œufs sur le plat à la crème.

La crème se marie très bien avec les œufs.

Je ne passerai pas en revue toutes les préparations dans lesquelles son emploi est indiqué ; j'ai déjà signalé son usage dans les œufs brouillés et dans les œufs en cocotte ; je vais dire maintenant quelques mots des œufs sur le plat à la crème.

Pour les préparer, faites cuire à la façon ordinaire des œufs dans un plat en porcelaine allant au feu, salez, poivrez au goût, saupoudrez légèrement d'un peu de civette hachée, noyez le tout dans de la crème légèrement acidulée par un filet de vinaigre, couvrez, faites chauffer à feu doux pendant une dizaine de minutes et servez dans le plat même.

Œufs farcis à la crème.

Pour cinq personnes prenez :

250 grammes de bonne crème, susceptible de cuire sans tourner,
60 grammes de beurre,
10 œufs,
1 échalote,
persil haché,
sel et poivre.

Faites durcir[1] les œufs, enlevez-les des coquilles, coupez-les en deux dans le sens de leur grand axe et sortez les jaunes que vous passerez au travers d'une passoire, à l'aide d'un pilon.

Mettez dans une poêle le beurre et l'échalote hachée fin, faites blondir, ajoutez les jaunes et le persil haché, salez, poivrez, travaillez le tout jusqu'à ce que vous ayez obtenu une pâte parfaitement homogène et emplissez-en le creux des blancs.

1. Afin d'éviter toute odeur sulfureuse, faites-les durcir la veille du jour où vous préparerez le plat.

Disposez les blancs ainsi farcis sur un plat allant au feu, le côté plat de l'œuf sur le fond ; chauffez la crème, ajoutez encore un peu de sel et de poivre, faites bouillir, versez sur les œufs, puis mettez au four pendant quelques minutes et servez.

Œufs au fromage.

Foncez de beurre un plat allant au feu ; garnissez-en le fond de tranches de pain anglais coupées aussi minces que possible, saupoudrez le pain d'une légère couche de fromage de Gruyère râpé un peu salé, cassez un œuf sur chaque tranche de pain, remettez un peu de fromage et faites cuire rapidement sur un feu vif sans autre assaisonnement.

On peut également interposer entre le pain et le fromage des petites lames de jambon fumé; on peut aussi, dans l'une ou l'autre façon, couvrir le tout de crème, puis effectuer la cuisson au four.

Toutes ces préparations, qui sortent un peu de l'ordinaire, sont généralement bien accueillies.

Symphonie d'œufs.

Pour six personnes prenez douze œufs.

Faites-en cuire deux durs, laissez les refroidir et hachez-les.

Faites pocher six œufs et tenez-les au chaud.

Préparez dans une large poêle une omelette mince avec les quatre œufs qui restent.

Dès que l'omelette est cuite, poudrez-en l'intérieur avec le hachis d'œufs durs, puis disposez dessus les œufs pochés, pliez l'omelette, faites-la glisser sur un plat et servez.

L'omelette doit être servie de manière que chaque convive ait dans sa part un œuf poché.

On peut envoyer en même temps une saucière de sauce tomate, de béchamel ou de crème plus ou moins acidulée par du jus de citron, au goût.

Une manière plus élégante de présenter le plat consiste à faire autant de

petites omelettes qu'il y a de convives et à mettre un œuf poché dans chaque omelette.

Crème au fromage.

Pour trois personnes prenez :

70 grammes de fromage de Gruyère râpé,
60 grammes de crème épaisse,
10 grammes de beurre,
6 œufs,
sel, poivre.

Battez ensemble les œufs, la crème et 60 grammes de fromage ; assaisonnez au goût.

Beurrez six moules à dariole, mettez sur le beurre le reste du fromage, puis au-dessus le mélange que vous venez de préparer, couvrez les moules pour empêcher l'appareil de se soulever à la cuisson et faites pocher dans de l'eau bouillante pendant vingt minutes.

Démoulez et servez avec une sauce hollandaise tomatée.

Croquettes de crème au jambon et à la langue.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de lait,
100 grammes de jambon d'York ou de Bayonne,
100 grammes de langue à l'écarlate,
100 grammes de champignons de couche épluchés,
80 grammes de carotte épluchée,
50 grammes de beurre,
30 grammes d'oignon épluché,
30 grammes de poireau épluché,
25 grammes de farine,
20 grammes de truffe épluchée,
5 grammes de sel blanc,

1/2 gramme de poivre,
6 œufs,
1 abatis de poulet,
1 bouquet garni, composé de 10 grammes de persil, 1 branche de thym et 1 feuille de laurier,
un peu de muscade,
mie de pain rassis tamisée.

Faites cuire à petit feu, pendant trois heures, abatis, champignons, carrotte, oignon, poireau, bouquet garni dans un litre d'eau, de façon à obtenir 125 à 150 grammes de jus concentré. Laissez refroidir, dégraissez, passez.

Faites bouillir le lait.

Hachez jambon, langue et truffe.

Battez ensemble 3 œufs entiers et 2 jaunes.

Mettez dans une casserole le beurre avec la farine, maniez sans laisser roussir, mouillez avec le lait et le jus concentré, faites cuire pendant quelques minutes, puis ajoutez les œufs battus, le hachis de viandes et de truffe, le sel, le poivre, un peu de muscade, mélangez bien, remettez sur le feu pour un instant, puis faites prendre comme une crème, au bain-marie.

Laissez refroidir.

Battez l'œuf entier et les deux blancs qui restent.

Découpez la crème en morceaux, roulez-les en croquettes, passez-les dans l'œuf battu, puis dans la mie de pain rassis tamisée, de façon à les bien enrober et faites-les frire comme des beignets dans de la graisse claire, bien chaude.

Dressez les croquettes frites sur un plat chaud et décorez, avant de servir, avec du persil frit et des tranches de citron.

Fondue au fromage.

Pour six personnes prenez :

240 grammes de fromage de Gruyère râpé,
240 grammes de beurre frais,
150 grammes de truffes noires du Périgord,

125 grammes de jus bien dégraissé de viande de boucherie ou de volaille, et de préférence de dindon rôti,
12 œufs,
le jus d'un demi-citron,
sel, poivre.

Lavez, nettoyez et pelez les truffes, coupez-les en petits dés, faites-les sauter pendant cinq minutes dans 80 grammes de beurre en les remuant sans cesse, salez et poivrez au goût, puis retirez-les et mettez-les de côté sur une assiette.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, passez-les séparément au travers d'un linge ou d'un chinois afin de retenir les membranes et les germes qui coupent leur homogénéité, et battez blancs et jaunes isolément.

Lorsque les blancs seront montés en mousse, incorporez-y les jaunes par petites quantités, salez, ajoutez 120 grammes de beurre coupé en lames, le fromage râpé et les truffes ; vous obtiendrez ainsi une préparation dont vous vous servirez immédiatement.

Mettez 80 grammes de jus dans un plat en porcelaine un peu profond et allant au feu. Lorsqu'il sera bouillant, versez la préparation dedans et fouettez le tout ; puis, quand le mélange commencera à devenir onctueux, retirez le plat du feu, continuez à fouetter jusqu'à ce que vous ayez obtenu une crème lisse, ajoutez le reste du jus et le reste du beurre coupé en petits morceaux, poivrez.

Remettez le tout sur feu doux et achevez la cuisson très lentement, comme pour une crème, aromatisez avec le jus de citron et servez sur assiettes chaudes.

La fondue doit être absolument homogène, sans le moindre grumeau. Préparée comme je viens de le dire, elle ne me paraît pas éloignée de la perfection.



BATRACIENS, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES

Grenouilles au blanc.

Pour huit personnes prenez :

750 grammes de vin blanc sec,
500 grammes de champignons de couche,
250 grammes d' oignons,
250 grammes de crème,
100 grammes de lait,
60 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
6 douzaines de belles grenouilles en brochettes, telles qu'on les vend à Paris,
2 jaunes d'œufs frais,
1 bouquet garni,
le jus d'un demi-citron,
sel, poivre.

Lavez soigneusement les grenouilles dans le lait. Faites blondir la farine dans le beurre, mouillez avec le vin, mettez les oignons coupés en rondelles, assaisonnez avec sel, poivre et laissez cuire pendant une demi-heure. Passez, ajoutez les champignons épluchés et lavés dans le jus de citron ; cinq minutes après ajoutez les grenouilles, faites cuire encore pendant cinq minutes, liez la sauce avec la crème et les jaunes d'œufs, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu et servez.

Crevettes à l'américaine.

Les grosses crevettes de la Méditerranée « penceus caramota », préparées de la façon suivante, constituent un plat analogue au homard à l'américaine, mais beaucoup plus fin.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de tomates,
200 grammes de beurre,
200 grammes de vin de Sauternes,
200 grammes de bouillon,
150 grammes de fine champagne,
75 grammes de glace de viande,
50 grammes d' œufs de homard,
25 grammes d' huile d'olives,
25 grammes d' échalotes,
8 grammes de sel,
1 gramme de poivre,
1 gramme de quatre-épices,
1 décigramme de poivre de Cayenne,
24 grosses crevettes vivantes pesant ensemble 1 kilogramme environ,
3 piments d'Espagne,
1 jaune d'œuf,
crème,
persil,
cerfeuil,
estragon,
jus de citron.

Mettez dans une sauteuse 75 grammes de beurre et l'huile d'olives, chauffez, puis jetez les crevettes vivantes dans le liquide fumant. Dès que les crevettes auront été saisies et se seront colorées, activez le feu, versez la fine champagne, faites-la flamber, puis mouillez avec le sauternes et le bouillon ; ajoutez la glace de viande, les tomates pelées, épépinées et hachées, le sel, le poivre, les quatre-épices, le cayenne, les piments d'Espagne, couvrez et laissez cuire pendant dix minutes.

Retirez alors les crevettes et maintenez-les au chaud au bain-marie.

Écrasez les œufs de homard, passez-les au tamis, mettez-les dans la cuis-

son, concentrez le jus, passez-le, goûtez-le, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu, puis ajoutez persil, cerfeuil et estragon hachés, le reste du beurre et du jus de citron. Enfin, si la sauce est insuffisamment liée, achevez la liaison avec un peu de crème et le jaune d'œuf.

Disposez les crevettes sur un plat, masquez-les avec la sauce et servez.



On peut aussi éplucher les crevettes, conserver les queues au chaud, puis faire avec les parures et le beurre qui reste un beurre de crevettes, p. 160.

On achèvera la sauce comme précédemment et on disposera les queues sur un plat en les masquant avec la sauce. Le plat préparé avec les queues est moins joli à l'œil que celui obtenu avec les crevettes entières, mais il présente l'avantage de pouvoir être mangé sans qu'il soit nécessaire d'y mettre les doigts.

Queues d'écrevisses en hors-d'œuvre.

Pour six personnes prenez :

300 grammes de lait,
250 grammes de vin blanc sec,
250 grammes d' eau,
125 grammes de beurre,
100 grammes de fine champagne,
50 grammes de carottes coupées en rondelles,
20 grammes d' oignons coupés en rondelles,
20 grammes de sel gris,
5 grammes d' estragon,
24 écrevisses moyennes,
20 grains de poivre concassés,
1 bouquet garni (persil, thym, laurier et fenouil).

Préparez un court-bouillon avec le vin blanc, l'eau, la fine champagne, les carottes, les oignons, le sel, le poivre, l'estragon, le bouquet garni et 10 grammes de beurre, que vous ferez cuire ensemble pendant une dizaine de minutes.

En même temps, mettez à dégorger les écrevisses vivantes dans le lait,

puis arrachez-leur l'intestin, jetez-les alors dans le court-bouillon bouillant, faites-les cuire pendant un quart d'heure ; laissez-les refroidir dans le liquide.

Épluchez-les ensuite, mettez les queues de côté dans un plat creux, puis avec les parures et le reste du beurre faites un beurre d'écrevisses qui vous servira à masquer les queues.



On prépare le beurre d'écrevisses de la façon suivante.

Pilez dans un mortier des parures d'écrevisses, ou mieux encore des écrevisses entières cuites. Mettez dans une casserole ces matières pilées et du beurre, faites cuire à petit feu, sans laisser roussir, pendant un quart d'heure, puis mouillez avec un peu d'eau et faites bouillir pendant une demi-heure. Passez alors le tout au tamis à l'aide d'un pilon en bois ; le beurre coloré et parfumé montera à la surface du liquide passé ; recueillez-le et égouttez-le.

Le beurre sera naturellement d'autant plus parfumé que vous aurez employé une plus grande proportion d'écrevisses.



On prépare d'une façon analogue le beurre de crevettes.

Écrevisses au pilaf ou pilaf d'écrevisses.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de bouillon de poisson dûment assaisonné,
250 grammes de riz d'Egypte,
175 grammes de beurre,
36 écrevisses.

Faites cuire les écrevisses comme il est dit p. 159 ; épluchez-les, réservez les queues ; mettez de côté les parures et les pattes, puis avec ces déchets et le beurre faites un beurre d'écrevisses.

Préparez ensuite un pilaf, conformément aux indications données p. 397

en remplaçant simplement dans la formule le bouillon de viande par le bouillon de poisson et le beurre ordinaire par le beurre d'écrevisses.

Dressez ce pilaf sur un plat et garnissez-le avec les queues d'écrevisses.

Salmis de homard à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

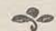
1 homard œuvé, en vie, pesant 1 kilogramme environ,
500 grammes de vin blanc sec.
150 grammes de crème.
100 grammes de vin de Madère, de Xérès ou de Porto blanc, au goût.
100 grammes de carottes,
100 grammes d' oignons,
60 grammes de beurre,
40 grammes de sel gris,
5 grammes de sel blanc,
2 décigrammes de poivre blanc,
2 décigrammes de paprika,
2 décigrammes de noix de muscade,
2 centigrammes de poivre de Cayenne,
40 grains de poivre concassés,
2 jaunes d'œufs frais,
1 bouquet garni (thym, laurier, persil),
truffes cuites dans du madère, à volonté,
eau (quod sufficit pour couvrir le homard).

Faites cuire le homard pendant une demi-heure dans un court-bouillon préparé avec le vin blanc sec, les carottes, les oignons, le sel gris, le poivre en grains, le bouquet et plus ou moins d'eau. Laissez-le refroidir dans le liquide, escalopez la queue et les pinces ; réservez les débris de chair, l'intérieur et les œufs.

Mettez dans une casserole 50 grammes de beurre et faites revenir dedans les escalopes de homard, mouillez avec le vin, ajoutez le sel, les épices, 130 grammes de crème, les truffes coupées en tranches et laissez cuire ensemble à petit feu pendant dix minutes. Passez au tamis les débris de chair, l'intérieur et les œufs de homard, incorporez-les à la sauce, liez avec

les jaunes d'œufs délayés dans le reste de la crème, ajoutez le reste du beurre coupé en petits morceaux, laissez fondre et servez.

Ce salmis est une très jolie entrée de repas fin.



On peut, cela va sans dire, préparer de même un salmis de langouste.

Huîtres.

L'huître est un mollusque lamellibranche, bivalve, acéphale, hermaphrodite.

Parmi les variétés comestibles les plus estimées je citerai celles de Belon, de Marennes, d'Ostende, les côtes-rouges, les natives d'Angleterre, les burnham, les colchester et les natives de Zélande. Ces huîtres-là, qui ne doivent être mangées que crues et vivantes, constituent un aliment de luxe délicat et léger. D'autres huîtres, moins fines que les précédentes, peuvent être employées dans des sauces ou dans des garnitures.

Comment doit-on manger les huîtres crues ?

Certaines personnes les avalent sans les mâcher. Que ne les prennent-elles en cachets ! D'autres consentent à les mâcher, mais les arrosent au préalable de sauces incendiaires qui en masquent absolument le goût, et dont je ne comprendrais l'emploi que si j'étais condamné à manger des pieds de cheval ou des portugaises [1] ; d'autres enfin les arrosent simplement de jus de citron et les accompagnent de tartines de pain noir beurré ou de sandwichs au caviar. Chacun croit employer le procédé le meilleur. Voici celui des amateurs qui estiment que la bonne huître mérite d'être aimée pour elle-même.

Faites ouvrir, seulement au moment de les manger, des huîtres appartenant aux espèces préférées, grasses, charnues, et assurez-vous pour chacune qu'elle est bien vivante, en explorant ses réflexes ; c'est là un signe objectif qui ne trompe pas [2]. Puis, enlevez-la délicatement de sa coquille, portez-la

1. La portugaise, *gryphæa angulata*, n'est pas une huître proprement dite ; c'est une gryphée.

2. La recherche des réflexes chez l'huître se fait très commodément : on touche simplement le bord des lamelles qui se rétractent si l'animal est vivant.

immédiatement à la bouche, toute nue, sans aucun accompagnement et aussitôt, d'un coup de dent, percez-lui le foie. Si le sujet répond à ce que vous êtes en droit d'attendre de lui, vos gencives doivent baigner dedans tout entières et votre bouche doit être inondée de jus[1].

Restez un instant dans cette situation, puis avalez lentement le jus et achevez la mastication et la déglutition du mollusque. Tonifiez-vous alors avec une gorgée de bon vin blanc sec et mangez une bouchée de pain blanc ou noir, beurré ou non, pour neutraliser les papilles de la langue et vous permettre d'apprécier intégralement l'huître suivante.



On a accusé les huîtres de beaucoup de méfaits ; il paraît établi que lorsque les parcs sont mal tenus, en communication avec des fosses à purin, elles peuvent donner la fièvre typhoïde. Le seul enseignement à tirer de ces faits est de n'user que d'huîtres de bonne provenance.

Bouchées[2] aux huîtres.

Faites un feuilleté comme il est dit p. 181 ou, si vous avez un bon pâtissier dans le voisinage, commandez-lui des croûtes de bouchées et préparez-en la garniture, comme il suit.

Pour dix bouchées prenez :

500 grammes de lait,
500 grammes de champignons de couche,
300 grammes de beurre,
250 grammes de crème,
125 grammes de crevettes grises vivantes,
50 grammes de farine,
60 huîtres portugaises ou 60 cancales, grasses,
jus de citron.

Faites blanchir les huîtres dans leur eau et après le premier bouillon enlevez-les, mettez-les de côté et passez l'eau.

---

1. C'est là pour moi un véritable criterium à posteriori de l'huître à point.
2. Les bouchées sont de petits vol-au-vent.

Préparez un court-bouillon comme il est dit p. 159, en remplaçant l'eau par l'eau des huîtres et faites cuire dedans les crevettes, épluchez-les, réservez les queues, écrasez les parures, ajoutez le jus ainsi obtenu à l'eau de cuisson des crevettes, filtrez le tout et concentrez-le de façon à en avoir 200 grammes environ.

Épluchez les champignons et faites-les cuire dans 25 grammes de beurre avec un filet de jus de citron.

Faites blondir la farine dans 250 grammes de beurre, ajoutez le lait, le jus concentré et laissez bouillir ensemble pour réduire encore le tout. Mettez ensuite la crème, travaillez bien, ajoutez le reste du beurre, les champignons, les huîtres, les queues de crevettes et tenez au chaud au bain-marie jusqu'au moment de servir.

Ce moment venu, emplissez les croûtes chaudes avec cette garniture.

Les bouchées ainsi préparées sont incomparablement plus délicates que tous les produits similaires du commerce.

Moules sautées panées.

Pour quatre personnes prenez ;

3 litres de moules,
150 grammes de mie de pain rassis tamisée,
150 grammes de beurre,
100 grammes de crème,
60 grammes d' oignons,
5 grammes de persil haché,
sel, poivre.

Mettez les moules bien nettoyées dans une casserole légèrement graissée de beurre pour empêcher toute adhérence et faites-les s'ouvrir à feu vif. Jetez celles qui resteraient fermées, enlevez à chacune des autres une valve de la coquille et tenez-les au chaud.

Ciselez fin les oignons avec un couteau frotté d'ail pour les parfumer légèrement, faites-les blondir avec le beurre dans une sauteuse, ajoutez ensuite la mie de pain et amenez-la à la même couleur que les oignons ; salez, poivrez, saupoudrez de persil haché, puis mettez les moules et faites sauter le tout pendant une douzaine de minutes ; mouillez ensuite avec la crème et continuez à faire sauter jusqu'à ce que la crème soit absorbée.

Tout l'appareil doit entrer et s'attacher dans l'intérieur des coquilles.

Servez chaud, sans sauce.

Les moules sautées panées préparées ainsi doivent être moelleuses sous une enveloppe légèrement résistante.

Moules au gratin.

Pour six personnes prenez :

100 grammes de crème,
50 grammes de beurre,
50 grammes de parmesan râpé,
50 grammes de fromage de Gruyère râpé,
15 grammes de farine,
10 grammes de mie de pain rassis tamisée,
3 litres de moules,
1 beau tourteau.

Faites cuire le tourteau, au court-bouillon, comme une langouste, videz-le, mettez de côté et séparément la chair[1] et l'intérieur.

Passez l'intérieur en purée, réservez. Un beau tourteau fournit 200 grammes de purée environ.

Mettez les moules bien nettoyées dans une casserole, faites-les s'ouvrir sur le feu ; au bout d'une dizaine de minutes elles seront cuites. Sortez-les des coquilles et tenez-les au chaud.

Passez l'eau des moules et concentrez-la.

Faites roussir la farine dans le beurre, mettez la purée de tourteau, donnez quelques bouillons ; ajoutez la crème, 45 grammes de gruyère et 45 grammes de parmesan, mélangez, goûtez, mouillez avec la quantité d'eau de moules, concentrée, nécessaire et suffisante pour assaisonner convenablement, et chauffez encore un peu jusqu'à bonne consistance.

Prenez alors un plat allant au feu, foncez-le d'un peu de cet appareil, disposez dessus les moules, couvrez-les avec le reste de l'appareil, mettez par-

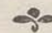
---

1. La chair du tourteau peut être servie à part, comme de la chair de langouste, avec une sauce à l'huile et au vinaigre ou avec une mayonnaise. On pourrait aussi, dans la préparation, la mélanger à la chair des moules, mais j'estime qu'il vaut mieux s'en servir à part.

dessus le reste des fromages mélangés à la mie de pain et faites gratiner au four, à feu doux, pendant un quart d'heure.



On peut, dans le même esprit, faire un tourteau gratiné, en remplaçant les moules par la chair du tourteau ; dans ce cas, on sert la préparation dans la carapace du tourteau.



Il va sans dire que les homards et les langoustes peuvent être apprêtés et servis de même.

Moules frites.

Prenez de belles et grosses moules, nettoyez-les soigneusement, faites les s'ouvrir sur le feu, retirez-les des coquilles, roulez-les dans de la farine et faites-les frire, ainsi enrobées, dans un bain chaud d'huile d'olives.

Servez aussitôt, soit avec une mayonnaise plus ou moins aromatisée, ou un ailloli, ou avec du jus de citron.

A Constantinople, où j'ai goûté pour la première fois des moules frites, on les sert comme hors-d'œuvre et on les mange en buvant du mastic[1].



On peut préparer de même des huîtres.

Ormeaux.

Les ormeaux, scientifiquement « haliotis tuberculata », sont des mollusques gastéropodes qui vivent dans les fentes des rochers et ne peuvent

---

1. Le mastic est une résine de *pistachia*. L'infusion alcoolique de cette résine, que l'on boit beaucoup en Orient, a un goût rappelant celui de l'anisette.

guère être capturés qu'au moment des grandes marées. En France, on les trouve surtout sur la côte nord de l'Atlantique.

On peut faire sauter les ormeaux ou les préparer en ragoût.

Dans les deux cas, on commence par les enlever de leur coquille, on leur arrache l'intestin, ce qui se fait aisément à l'aide d'un couteau, puis on les bat avec un battoir en bois pour les attendrir.

Lorsqu'on veut les faire sauter, on les fait cuire d'abord dans de l'eau salée pendant une heure, puis on les égoutte, on les laisse refroidir et enfin on les fait sauter avec du beurre dans une poêle, pendant un quart d'heure, en les salant légèrement.

Lorsqu'on veut les préparer en ragoût, on les fait cuire à petit feu pendant une heure et demie à deux heures avec du beurre, des oignons, des carottes, du sel, du poivre au goût, de l'eau ou mieux du bouillon de poisson.

Certaines personnes trouvent le ragoût d'ormeaux plus digestible que les ormeaux sautés. Quoi qu'il en soit, préparés d'une façon ou de l'autre, les ormeaux constituent un plat qui, à Paris, n'est pas banal.

Coquilles Saint-Jacques.

La coquille Saint-Jacques « pecten maximus » est un mollusque polycépode dont la chair est très délicate.

Voici la meilleure façon que je connaisse de la préparer.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de champignons de couche,
250 grammes de vin blanc sec,
150 grammes de beurre,
30 grammes de fine champagne,
20 grammes de farine,
4 belles coquilles Saint-Jacques,
1 oignon,
1 échalote,
1 bouquet garni,
persil,
mie de pain rassis tamisée,
jus de citron,
sel et poivre.

Ouvrez les coquilles et recueillez leur eau. Lavez les mollusques à plusieurs eaux, enlevez les parties noires et mettez à part séparément le blanc, le corail et les barbes.

Prenez les neuf dixièmes du vin blanc et de la fine champagne et faites cuire dedans le blanc et le corail avec bouquet garni, persil, oignon, sel et poivre ; puis retirez-les et faites cuire les barbes dans le même liquide. Passez la cuisson, mettez à part les barbes, coupez un peu gros le blanc et le corail.

Faites cuire les champignons avec du beurre et du jus de citron, salez.

Hachez fin les barbes, du persil et les champignons.

Faire blondir dans du beurre l'échalote hachée, mouillez avec une quantité suffisante d'eau filtrée des mollusques, ajoutez les barbes, les champignons et le persil hachés précédemment ; cela constituera la farce.

Prenez alors quatre coquilles vides, foncez-les de beurre, étendez sur le beurre une cuillerée de blanc et de corail, au-dessus une cuillerée de farce, saupoudrez de mie de pain tamisée et, pour terminer, mettez par-dessus un petit morceau de beurre : arrosez avec le reste du mélange vin et fine champagne et faites gratiner, au four chaud, pendant dix minutes.

Au gaz, il faudrait le double de temps environ.

Escargots en coquilles.

Certaines personnes se refusent à considérer l'escargot comme comestible, parce qu'elles trouvent sa chair dure, indigeste, et qu'elles n'éprouvent en le mastiquant qu'une sensation analogue à celle que produirait sous la dent un morceau de caoutchouc. D'autres déclarent que c'est l'assaisonnement seul qui fait passer le limaçon. Or, en réalité, l'escargot est assez délicat, et c'est précisément pour cela qu'il convient d'apporter des soins à sa préparation ; autrement il perd facilement son goût. Cuit convenablement et aromatisé avec des condiments bien choisis et bien dosés, il est savoureux, tendre et digestible. Un de mes amis, à l'estomac délabré, ayant préparé des escargots en suivant à la lettre la méthode que je vais exposer et les ayant trouvés exquis, se laissa aller jusqu'à en manger quatre douzaines et sa surprise fut grande de ne ressentir aucun inconvénient de son imprudence.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de beurre fin,
100 grammes de vin blanc sec,
70 grammes de gros sel,
20 grammes de persil haché,
16 grammes de sel fin,
4gr,50 d' ail,
2 grammes de poivre fraîchement moulu.
72 beaux escargots de Bourgogne et, de préférence, des escargots de vigne,
1 court-bouillon très relevé, composé avec eau, sel, poivre, carottes, panais, ail, thym, laurier, persil.

Sachez d'abord qu'il convient de préparer les escargots la veille du jour où l'on veut les manger ; ils s'imprègnent ainsi plus intimement des condiments qu'on leur adjoint et ils sont plus et mieux parfumés que si on les apprête le jour même.

Si vous opérez en hiver, les escargots ont jeûné et sont recouverts d'une taie; enlevez-la, faites ensuite dégorger les escargots dans legros sel pendant une heure, puis lavez-les à cinq ou six reprises dans de l'eau froide, en changeant l'eau chaque fois. Si vous opérez en dehors de la saison hivernale, commencez par les faire jeûner pendant deux jours, puis procédez comme ci-dessus.

Faites cuire le court-bouillon pendant une demi-heure, mettez dedans les escargots, laissez-les cuire pendant une heure, puis refroidir un peu dans le liquide. Sortez-les ensuite du court bouillon, retirez les corps des coquilles, lavez corps et coquilles dans un peu d'eau chaude salée et essuyez-les. Enlevez, si cela est nécessaire, l'extrémité noire de l'animal qui représente l'intestin et qui en été est souvent terreux et amer.

Triturez dans un mortier le beurre, le persil, le sel fin, l'ail et le poivre fraîchement moulu, dont les quantités sont indiquées ci-dessus, de façon à avoir une farce parfaitement homogène.

Remettez les mollusques dans leurs coquilles et achevez leur emplissage avec cette farce.

Au moment du repas, placez les escargots, l'orifice de la coquille en l'air, dans un plat allant au feu et au fond duquel vous aurez mis un peu d'eau pour éviter que le vase et les coquilles brûlent, arrosez légèrement chaque escargot avec un peu de vin blanc sec, au moyen d'une pipette, et faites chauffer sur un feu doux jusqu'à ce que la farce commence à bouillir dans la coquille. A ce moment l'ail est cuit et tout est à point.

Servez aussitôt avec fourchettes spéciales et pinces *ad hoc* pour éviter que vos convives se brûlent et se tachent les doigts.

Faites verser du chablis dans les verres et vous entendrez des louanges.

Autre formule d'escargots en coquilles.

Pour six personnes prenez :

300 grammes de vin blanc sec,
300 grammes de madère,
250 grammes de beurre,
100 grammes de fine champagne,
70 grammes de sel gris,
70 grammes de persil haché,
7gr,50 du mélange aromatique ci-après,
72 beaux escargots de Bourgogne,
2 échalotes et demie,
1 gousse d'ail,
1 sachet contenant thym, laurier, ail, échalote,
1 pied de veau.

On prépare le mélange aromatique en pulvérisant très fin, tamisant et mélangeant intimement ensemble :

100 grammes de sel blanc,
6 grammes de piment,
6 grammes de clous de girofle,
3 grammes de feuilles de laurier,
3 grammes de thym,
3 grammes de muscade,
3 grammes de basilic,
1 gramme 1/2 de poivre blanc,
1 gramme 1/2 de coriandre,
1 gramme 1/2 de cannelle de Ceylan.

Mettez les escargots dans une marmite pleine d'eau, chauffez et, après le premier bouillon, retirez les corps des coquilles. Laissez les mollusques en contact avec le sel gris pendant une demi-heure, lavez-les ensuite à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'eau reste claire.

Faites les mijoter, au four, dans un court-bouillon composé avec le vin blanc, le madère, la fine champagne, le pied de veau et le sachet. Au bout

de quatre heures, retirez la marmite du feu et laissez refroidir les escargots dans leur cuisson.

Lavez et séchez les coquilles.

Mettez au fond des coquilles un peu du court-bouillon pris en gelée, puis les mollusques et garnissez avec une farce obtenue en triturant dans un mortier le beurre, le persil haché, le mélange aromatique, les échalotes et l'ail, dans les proportions indiquées ci-dessus, de façon à avoir une pâte homogène.

Enfin, au moment du repas, faites chauffer comme précédemment, mais sans ajouter de vin blanc.

Escargots piqués, sautés et panés.

Voici enfin une formule employée dans le Midi.

Faites bouillir des escargots, mis au point par le jeûne, d'abord pendant une demi-heure à petit feu, puis pendant une autre demi-heure à gros bouillons. Égouttez-les et jetez l'eau de cuisson.

Retirez les escargots de leurs coquilles, piquez chaque escargot avec un filet de jambon gras, puis remettez-les dans les coquilles, après les avoir enduites de quelques gouttes d'huile d'olives.

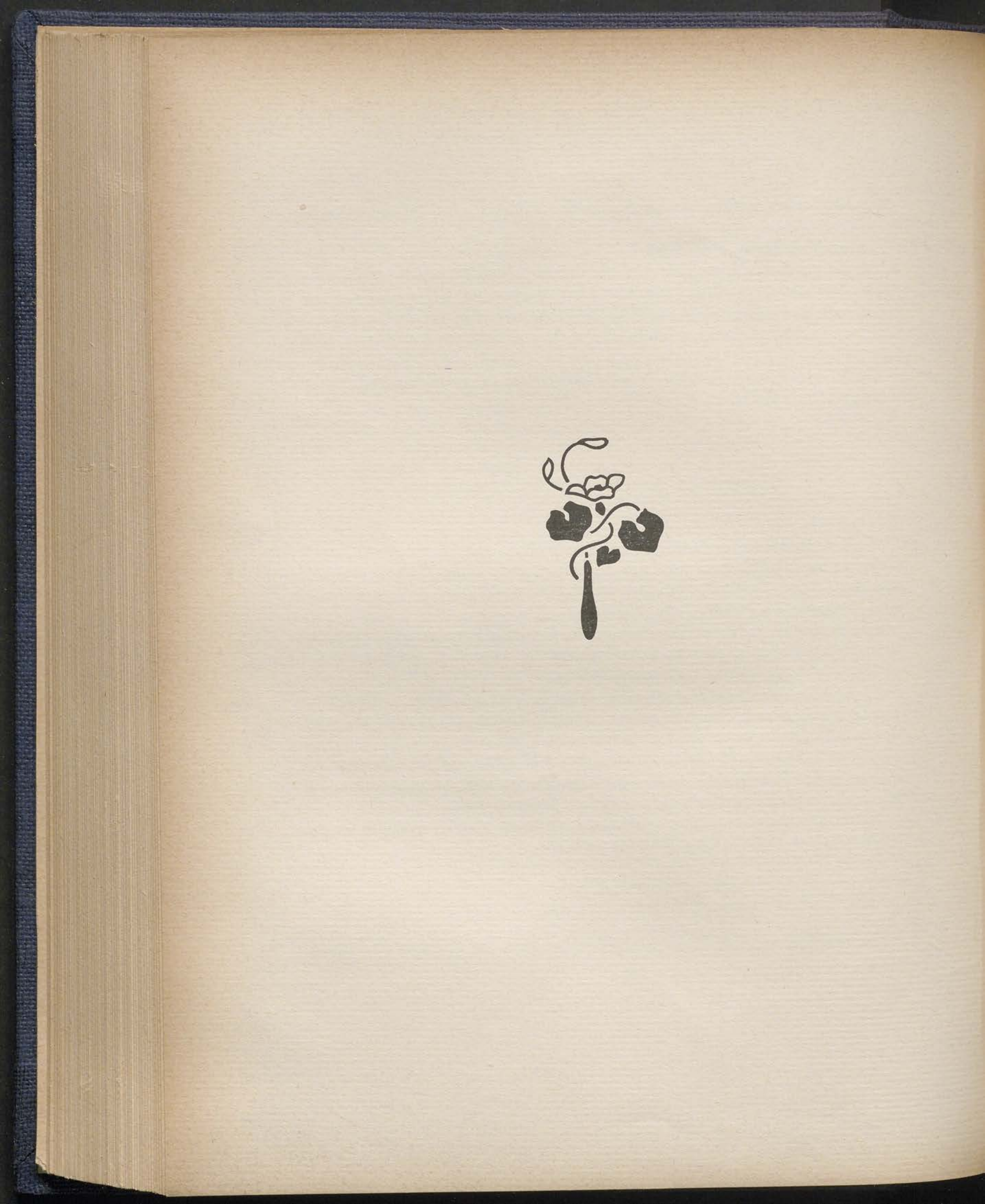
Plongez les escargots ainsi apprêtés dans de l'eau bouillante assaisonnée, aromatisée et relevée avec sel, poivre, fenouil, laurier, menthe, thym, eau-de-vie et laissez-les cuire pendant trois heures.

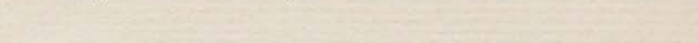
Concentrez une partie de la cuisson, corsez-la avec de la glace de viande, ajoutez-y des fines herbes, de la chair d'anchois hachée, des noix pilées, de la mie de pain rassis tamisée et liez avec des jaunes d'œufs.

Mettez la sauce et les escargots dans une sauteuse et faites sauter de façon à faire pénétrer toute la sauce dans les coquilles.



On peut également retirer les escargots des coquilles et les servir dans la sauce.





POISSONS

Matelote.

Pour six personnes prenez :

1 kilogramme de poisson : anguille d'eau douce, carpe ou brème, par exemple,
500 grammes de vin rouge ou blanc[1],
250 grammes d' eau,
250 grammes de champignons de couche,
250 grammes de laitances et d'œufs de poisson,
125 grammes de beurre,
125 grammes d' oignons épluchés,
50 grammes de fine champagne,
30 grammes de farine,
12 petites tranches de pain,
6 écrevisses,
glace de viande,
bouquet garni,
sel, poivre.

Coupez le ou les poissons en tronçons.

Faites un roux avec du beurre et la farine, ajoutez le bouquet garni et les oignons entiers ; mouillez avec l'eau et le vin rouge ou blanc, suivant que vous préférez l'un ou l'autre, la fine champagne, salez et poivrez au goût et laissez cuire pendant une heure.

1. Lorsque le vin employé est âpre, il est bon de l'adoucir avec un peu de sucre.

Mettez ensuite le poisson, une demi-heure, trois quarts d'heure, ou même une heure avant de servir, suivant sa dureté et la grosseur des morceaux; enfin, un quart d'heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les champignons et corsez avec de la glace de viande.

Au dernier moment, faites frire les petites tranches de pain dans le reste du beurre.

Enlevez le bouquet garni, passez la sauce si vous n'aimez pas trouver les oignons, dressez la matelote sur un plat, achevez de garnir avec les croûtons, les écrevisses, les laitances et les œufs de poisson cuits à part et servez.

Matelote à l'ail.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de vin blanc,
250 grammes de champignons de couche,
250 grammes de laitances et d'œufs de poissons,
110 grammes de beurre,
20 grammes d' ail,
15 grammes de persil haché,
15 grammes de farine,
5 grammes de sel blanc,
3 grammes de poivre,
12 petites tranches de pain,
6 écrevisses,
1 anguille vivante pesant 1 kilogramme environ
1/2 feuille de laurier,
thym,
glace de viande.

Tuez l'anguille, dépouillez-la, videz-la, coupez-lui la tête et débitez le reste en tronçons.

Faites bouillir pendant une heure dans le vin la tête d'anguille, l'ail, 10 grammes de persil, le thym, le laurier, le sel et le poivre.

Passez ce court-bouillon et faites cuire dedans les tronçons d'anguille pendant une demi-heure. En même temps, faites cuire à part les champignons dans 50 grammes de beurre et ajoutez-les à la matelote un instant avant la fin de la cuisson.

Liez la sauce avec la farine maniée avec le reste du beurre, ajoutez de la glace de viande et laissez cuire encore un peu.

Enfin, dressez les tronçons d'anguille sur un plat, masquez-les avec la sauce, disposez les champignons autour, saupoudrez de persil, achevez de garnir le plat comme précédemment avec les croûtons frits, les écrevisses, les laitances et les œufs de poissons cuits à part et servez.

Matelote blanche.

Prenez comme poissons, seuls ou mélangés, une anguille de rivière. une carpe ou une tanche. Coupez le ou les poissons en tronçons, passez-les dans du beurre, puis retirez-les.

Faites blondir de la farine dans du beurre, mouillez avec du vin blanc et de préférence du bordeaux un peu sec, ajoutez une pointe d'échalote, de l'oignon, du sel et du poivre au goût, faites cuire ; puis mettez le poisson et laissez-le pendant le temps nécessaire pour qu'il soit cuit à point.

Retirez-le et tenez-le au chaud.

Enfin montez la cuisson à la crème et acidulez légèrement avec du jus de citron.

Servez le poisson masqué avec la sauce et entouré de croûtons frits dans du beurre.

Poisson d'eau douce à la juive.

Il existe plusieurs façons de préparer le poisson à la juive ; en voici deux ayant chacune sa caractéristique.

A. — Pour six à huit personnes prenez :

1 brochet vivant ou une carpe laitée vivante de la race à chair rouge, pesant de 1 ^{kgr},500 à 2 kilogrammes,
125 grammes d' oignons,
125 grammes d' échalotes,
50 grammes de sel gris,
45 grammes d' huile blanche,
30 grammes de persil,

30 grammes de farine,
5 grammes d' ail,
20 grains de poivre,
gingembre
sel blanc, poivre fraîchement moulu.

Tuez le poisson, grattez-le, lavez-le bien avant de le vider, essuyez-le, entaillez le ventre et sortez avec précaution tout l'intérieur. Mettez à part le foie et la laitance et recueillez le sang. Coupez le poisson en tronçons de 5 centimètres d'épaisseur environ et mettez-le, y compris la tête dont vous aurez enlevé les branchies, dans un vase d'assez grandes dimensions. Saupoudrez de sel gris et laissez en contact pendant six heures en été et douze heures en hiver. Au bout de ce temps sortez le poisson et secouez-le pour enlever l'excès du sel.

Hachez très fin séparément les oignons et les échalotes puis, d'autre part mais ensemble, le persil et l'ail.

Prenez une casserole en cuivre étamé dans laquelle vous mettrez l'huile, que vous ferez chauffer jusqu'à ce qu'elle fume ; ajoutez d'abord l'oignon haché et tournez sans interruption jusqu'au moment où il commencera à jaunir légèrement, puis l'échalote et continuez à tourner jusqu'à ce que l'ensemble ait une belle couleur jaune clair, et enfin la farine, en tournant toujours jusqu'à ce que le tout devienne également jaune clair. Mouillez avec un litre d'eau filtrée, faites bouillir, mettez le persil, l'ail, le poivre en grains, et un peu de gingembre au goût.

Plongez alors le poisson dans ce court-bouillon qui devra le couvrir juste. S'il est insuffisant, ajoutez de l'eau bouillante.

Faites cuire, en casserole découverte, à gros bouillons, pendant 30 à 35 minutes, goûtez pendant la cuisson et ajoutez s'il y a lieu le sel et le poivre qui pourraient manquer. Retirez la casserole du feu et couvrez-la pendant un quart d'heure avec un plat garni d'eau froide, afin de raffermir le poisson. Découvrez ensuite avec précaution pour éviter qu'il tombe de l'eau sur votre préparation ; puis dressez les morceaux sur un plat long de manière à reconstituer le poisson. Écrasez alors le foie et la laitance, ajoutez-les avec le sang au jus de cuisson, donnez un bouillon et versez sur le poisson. Laissez reposer suffisamment pour que la sauce se prenne en gelée.

Au moment de servir, décorez avec une garniture de persil.

Ce plat très relevé et très original n'est pas toujours apprécié à sa valeur la première fois qu'on y goûte.



On peut préparer de même une truite saumonée.

On peut également ajouter une darne de saumon à une carpe ou à un brochet.



B. — Prenez les proportions de poissons indiquées précédemment et commencez par les préparer et les saler comme il a été dit plus haut.

Puis, suivant la grosseur de l'animal, et en laissant intactes la peau ainsi que l'arête du milieu, levez dans chaque tranche de poisson, près du dos et de chaque côté de l'arête, des rondelles de chair de 2 à 4 centimètres de diamètre.

Hachez très fin 125 grammes d'oignons, hachez aussi les rondelles de chair extraite, réunissez le tout et continuez à hacher, ajoutez ensuite un peu de mie de pain tamisée et légèrement mouillée de lait, un œuf entier, du sel, du poivre, un peu de beurre fondu et triturez jusqu'à l'obtention d'une farce fine.

Emplissez avec cette farce les vides produits dans les tranches de poisson par l'enlèvement des rondelles.

Préparez dans une casserole, en cuivre étamé munie d'un couvercle, un court-bouillon composé d'eau, de 2 carottes émincées, 3 blancs de poireau coupés en morceaux, 1 racine de persil, 2 ou 3 oignons coupés en rondelles, sel, poivre au goût et laissez cuire pendant une demi-heure. Evitez en particulier l'excès de sel.

Puis mettez le poisson morceau par morceau, les morceaux de tête les premiers au fond. Faites cuire à feu vif, ajoutez toutes les 5 ou 10 minutes une petite cuillerée d'eau froide. La cuisson totale doit durer deux heures.

Une demi-heure avant de retirer le poisson de la casserole aromatisez avec un peu d'infusion de safran si vous l'aimez. Dressez les morceaux du poisson sur un plat et envoyez comme sauce une réduction de la cuisson passée au tamis.

Le poisson ainsi préparé peut être mangé chaud ou froid, à volonté.

C'est un plat très convenable qui a incontestablement moins de caractère que le précédent, mais qui plaît généralement davantage. Il diffère de ce qui se mange couramment et est intéressant à ce point de vue.

Paupiettes[1] de poisson braisées.

Prenez un beau brochet ou une belle sole, par exemple, nettoyez le poisson, levez-en les filets, salez-les et, suivant leur dimension, employez-les entiers ou coupez-les en deux.

Faites revenir des oignons hachés dans du beurre ; puis préparez une farce avec les oignons revenus, de la chapelure, des cèpes secs détrempés et coupés fin, du sel, du poivre et liez avec un jaune d'œuf.

Étendez sur chaque filet une couche de cette farce, roulez, ficelez, enduisez d'un mélange de chapelure et de jaune d'œuf, faites revenir à la poêle dans du beurre, puis achevez la cuisson dans une casserole en mouillant avec un bouillon de poisson convenablement aromatisé de légumes. A la fin, ajoutez un peu de jus de citron, réduisez la sauce, colorez-la au besoin avec un peu de caramel et masquez-en les paupiettes.

Friture de laitances, sauce moutarde.

Pour douze personnes prenez :

1° 36 laitances de hareng ou 12 laitances de carpe.

2° pour la pâte à frire :

200 grammes de petite bière légère ou d'eau tiède,
125 grammes de farine,
30 grammes d' huile d'olives ou de beurre fondu,
3 grammes de sel,
2 œufs.

3° pour la sauce :

300 grammes d' eau chaude,
90 grammes de beurre,
50 grammes de crème épaisse,

---

1. Les paupiettes sont des tranches de chair de poisson ou de viande enduites d'une garniture ou d'une farce et roulées.

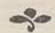
30 grammes de farine de gruau,
12 grammes de sel blanc,
12 grammes de moutarde à l'estragon ou aux fines herbes,
5 à 8 grammes de vinaigre ou de jus de citron, au goût,
2 grammes de moutarde en poudre,
1 gramme et demi de poivre fraîchement moulu.

Préparez une pâte légère.

Cassez les œufs, séparez les blancs et mettez-les de côté pour les fouetter ultérieurement. Mélangez tout le reste, faites-en une pâte lisse sans grumeaux, ayant la consistance d'une crème anglaise. Laissez-la reposer pendant une heure.

Battez les blancs de manière à les rendre très fermes et incorporez-les à la pâte au moment de l'employer.

Enrobez dans cette pâte les laitances de poisson, faites frire dans de la graisse très chaude et servez avec une sauce moutarde chaude, qui n'est autre chose qu'une sauce blanche à la moutarde.



Pour faire une sauce blanche ordinaire, mettez dans une casserole 60 grammes de beurre, la farine, le sel, le poivre ; chauffez, mélangez bien, puis mouillez avec l'eau et faites cuire en tournant pendant une dizaine de minutes environ. Ajoutez alors le reste du beurre par petits morceaux, puis la crême, et chauffez un peu en tournant toujours jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu.



Pour faire une sauce moutarde mettez, dans la sauce blanche que vous venez de préparer, les moutardes délayées avec le vinaigre ou le jus de citron afin d'aciduler légèrement la sauce.

Saucisson maigre.

Pour douze personnes prenez :

1 langouste œuvée, en vie, pesant 600 grammes environ,
1 kilogramme d' anguille de rivière,
750 grammes de colin,
150 grammes de mie de pain rassis, avec un peu de croûte,
sel blanc,
poivre fraîchement moulu.

Hachez séparément les poissons crus (anguille et colin) débarrassés de leurs arêtes, réunissez-les, hachez de nouveau, ajoutez le pain, hachez encore, salez, poivrez au goût, mélangez et triturez le tout.

Faites cuire la langouste pendant 25 minutes dans le court-bouillon indiqué p. 161. Laissez-la refroidir dans le liquide, puis retirez-en les œufs que vous incorporerez au hachis préparé précédemment. Découpez la chair de la langouste en dés.

Prenez deux boyaux de bœuf, emplissez-les avec du hachis et des dés de langouste en couches alternées, ficelez et faites cuire les saucissons pendant 25 minutes dans le court-bouillon de la langouste.

Laissez-les refroidir dans la cuisson.



Comme variante, on peut remplacer la chair de langouste par des queues de crevettes.



On peut également préparer dans le même esprit de petites saucisses maigres, à manger chaudes, avec ou sans garniture.

Vol-au-vent de carême.

Les vol-au-vent sont essentiellement des préparations de ragoûts de quenelles ou des préparations de salpicons, servies dans une croûte très légère, faite d'une façon spéciale avec de la pâte feuilletée.

Voici la formule d'un joli vol-au-vent maigre.

Pour huit personnes prenez :

1° pour la croûte :

500 grammes de farine,
500 grammes de beurre,
250 grammes d' eau,
10 grammes de sel.

2° pour la garniture :

20 grammes d' œufs de homard crus,
24 quenelles de brochet et d'écrevisses de dimensions moyennes, préparées comme il est dit, p. 188.
24 belles crevettes roses,
24 belles huîtres de Cancale ou de Marennes,
24 petits champignons de couche,
1 petite langouste,
truffes à volonté,
vin de Champagne,
beurre,
jus de citron,
sel et poivre.

Préparez d'abord une pâte feuilletée.

Disposez sur une table la farine en cratère de volcan, ou comme l'on dit en cuisine « formez fontaine », mettez dans le cratère le sel et un peu d'eau, malaxez et ajoutez le reste de l'eau en plusieurs fois.

Travaillez la pâte en la pressant et en l'allongeant avec la main ; pliez-la sur elle-même et allongez-la encore. Quand elle sera lisse, roulez-la et laissez-la reposer pendant cinq minutes. Étendez-la alors au rouleau[1], mettez le beurre dessus, aplatissez et pliez en quatre, de façon à enfermer le beurre dans la pâte.

Faites au rouleau une abaisse aussi longue que possible sans déchirure, pliez-la en trois sur la longueur, puis repliez-la en trois dans l'autre sens et laissez-la reposer ; elle a ainsi ce qu'on appelle *deux tours* de feuilletage. Recommencez l'opération deux autres fois en laissant reposer la pâte chaque fois, après deux tours de feuilletage ; la pâte aura en tout six tours de feuilletage ; elle sera à point.

Faites avec cette pâte une abaisse de 35 millimètres d'épaisseur.

Mettez sur une plaque en tôle une abaisse protectrice de quelques milli-

1. Les meilleurs rouleaux sont en buis ; les tables les meilleures pour abaisser la pâte sont en marbre.

mètres de pâte à foncer[1], beurrez-la légèrement et mettez dessus la pâte feuilletée que vous découperez au diamètre de 20 centimètres avec un couteau pointu, en suivant les bords plus ou moins ondulés d'un moule rond et cannelé.

Cela fait, enlevez le moule, dorez le dessus de la pâte à l'œuf sans dorer le bord, faites une incision de 15 millimètres de profondeur, à 25 millimètres du bord, pour préparer le couvercle.

Mettez à cuire au four moyennement chaud, levez le couvercle de la croûte, évidez l'intérieur et consolidez les parois, s'il y a lieu, avec une partie de la pâte extraite.

Préparez en même temps la garniture : faites cuire, dans un bon court-bouillon au vin, la langouste et les crevettes, épluchez-les, réservez les parures ; coupez la queue de la langouste en petits cubes, conservez les queues des crevettes entières. Mettez à cuire dans le même court-bouillon les œufs de homard.

Faites blanchir les huîtres dans leur eau, passez l'eau, concentrez-la, réservez la.

Épluchez les champignons, passez-les au jus de citron et faites les cuire dans du beurre.

Faites cuire les truffes dans du vin de Champagne et coupez-les en petits cubes.

Tenez le tout au chaud.

Préparez d'autre part une béchamel maigre, p. 150, au beurre de crustacés[2], accentuez la coloration avec le jus des œufs de homard passés au tamis à l'aide d'un pilon, ajoutez la cuisson des truffes, un peu de la réduction de l'eau des huîtres ; goûtez et complétez l'assaisonnement, de manière à avoir une sauce relevée.

---

1. La composition de la pâte à foncer est la suivante :
   - 150 grammes de farine,
   - 100 grammes de beurre,
   - 70 grammes d'eau,
   - 3 grammes de sel.

Préparez une pâte avec ces éléments, pétrissez-les bien, *fraisez* trois fois, c'est-à-dire pressez la pâte en la creusant avec le bord inférieur de la paume de la main ; enfin abaissez-la au rouleau.

2. On prépare le beurre de crustacés avec les parures des écrevisses qui ont servi à la préparation des quenelles, celles de la langouste et celles des crevettes, qui ont été réservées.

Mélangez à la sauce les quenelles, les queues de crevettes, les huîtres, la langouste, les champignons et les truffes.

Passez la croûte pendant cinq minutes à la bouche du four et garnissez-la aussitôt. Servez chaud.

Ce vol-au-vent me paraît digne d'un conclave.



Comme variantes, on peut préparer dans le même esprit d'autres vol-au-vent maigres plus simples.

Il suffit pour cela de supprimer quelques-uns des éléments de la formule précédente ou de les remplacer par d'autres éléments moins coûteux.

Caviar.

Le caviar est généralement servi comme hors-d'œuvre, seul ou avec du jus de citron et du pain beurré. On le présente souvent dans un bloc de glace creusé en hémisphère et décoré avec des tranches de citron. On peut aussi le servir sur canapés. En voici une formule.

Pour huit à dix personnes prenez :

240 grammes de caviar frais,
240 grammes de fromage de Hollande frais,
120 grammes de madère,
120 grammes de beurre,
60 grammes de curaçao Focking,
1 pain anglais.

Pilez ensemble le fromage et le beurre, ajoutez le madère et le curaçao et mélangez bien.

Coupez la mie du pain anglais en tranches d'un centimètre d'épaisseur, débitez-les en carrés et en losanges de six centimètres de côté. Faites-en 24. Étendez le mélange précédemment préparé sur l'une des faces des 24 canapés et mettez le caviar par-dessus. Servez froid.



On peut préparer d'une façon analogue des huîtres sur canapés.

Brochet à la gelée.

Préparez ce mets la veille du jour où vous voudrez le manger ; il n'en sera que meilleur.

Écaillez le brochet, videz-le, essuyez-le soigneusement et, si vous voulez lui conserver tout son arome, ne le lavez ni dehors ni dedans.

Composez, de façon à vous permettre de couvrir complèment le poisson, un court-bouillon au vin (80 pour 100 de bon vin blanc et 20 pour 100 de vin rouge), relevé et parfumé avec bouquet garni, oignon, échalote, ail, épices et aromates au goût, et assaisonné avec sel et poivre en grains.

Faites cuire dedans le poisson à petit feu, puis retirez-le, mettez-le sur un plat, masquez-le avec une réduction de la cuisson passée, laissez prendre en gelée et décorez avec des tranches de citron et des fleurs de capucines.

La qualité de la gelée dépend essentiellement de la finesse des vins employés ; aussi, sans préconiser l'usage des grands vins, qui serait trop onéreux pour le résultat à atteindre, je recommande de prendre des vins de bonne qualité.

En principe, le brochet à la gelée est servi sans sauce ; cependant, rien n'empêche de faire passer en même temps une saucière de rémoulade froide ordinaire ou de rémoulade verte, par exemple.



La rémoulade froide ordinaire est une mayonnaise additionnée d'un mélange d'échalotes ciselées, de cornichons hachés, de câpres et de moutarde.

Pour préparer une mayonnaise ordinaire, mettez deux jaunes d'œufs frais dans une terrine, ajoutez sel et poivre, et travaillez avec un cuiller en bois, puis versez petit à petit, en tournant constamment, de la bonne huile d'olives, en alternant avec quelques gouttes de jus de citron. Lorsque vous aurez assez de sauce, ajoutez un filet de vinaigre, mélangez intimement, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu avec sel, poivre et jus de citron.

On peut également remplacer le jus de citron par de la pulpe de citron coupée en petits morceaux.



On obtient des variantes de rémoulade en incorporant à la rémoulade précédente de l'ail, des œufs durs hachés, des filets d'anchois, etc.



La rémoulade froide verte est une rémoulade ordinaire colorée par du vert d'épinards.

Pour obtenir le vert d'épinards, on fait blanchir des épinards avec un peu de persil et quelques queues de ciboule ; le tout, rafraîchi, pressé et pilé, est passé.

La carpe, comme le brochet, peut être préparée à la gelée ; la seule différence dans la préparation consiste dans la proportion des vins composant le court-bouillon. Pour la carpe, il convient de prendre 80 pour 100 de vin rouge et 20 pour 100 de vin blanc.



On peut aussi apprêter de même la truite, en particulier la truite saumonée, et le saumon ; mais alors il est préférable de faire le court-bouillon au vin blanc seulement et de servir le poisson avec une sauce verte constituée par une mayonnaise colorée par du vert d'épinards.

Brochet demi-deuil.

Ce plat ne diffère du précédent que par la façon dont on le décore. Au lieu de tranches de citron et de fleurs de capucines, on emploie des rondelles de blanc d'œuf dur et de truffe, dont on fait une armure au poisson, en les disposant par-dessus la gelée, côte à côte, comme les cases d'un damier, chaque rondelle blanche encadrée de rondelles noires et réciproquement.



On peut préparer de même d'autres poissons : carpes, truites, truites saumonées, saumons, etc. La sauce qui accompagnera le plat sera de préférence, soit une simple mayonnaise verte, soit une rémoulade verte, suivant la finesse du poisson employé.

Brochet farci rôti.

Pour quatre personnes prenez un brochet pesant 750 grammes environ, écaillez-le, videz-le et essuyez-le sans le laver. Piquez-le de lardons de chair d'anguille et de chair d'anchois, dans la proportion de deux lardons d'anguille pour un d'anchois.

Emplissez-le avec une farce composée de laitances de harengs frais, de mie de pain trempée dans du lait, puis égouttée, et de beurre manié avec du persil, le tout assaisonné au goût.

Bardez de lard, ficelez et faites cuire au four jusqu'à ce que la barde ait pris une couleur dorée.

Faites alors une sauce avec du beurre noir, le jus de cuisson et du jus de citron.

Servez le brochet sur un plat, avec une garniture de légumes, et la sauce à part dans une saucière.

Brochet aux pommes de terre.

Écaillez, videz et essuyez le poisson, coupez-le en tronçons de 4 centimètres de longueur.

Pelez des pommes de terre nouvelles, coupez-les en tranches de 3 millimètres d'épaisseur.

Foncez de beurre un plat allant au feu, mettez sur le beurre une couche de tranches de pommes de terre, assaisonnez avec sel et poivre, disposez dessus une couche de tronçons de brochet, assaisonnez, remettez une couche de tranches de pommes de terre, assaisonnez encore, puis noyez le tout dans de la crème. Faites cuire au four, à feu doux, pendant une heure à une heure un quart, en arrosant fréquemment.

Les pommes de terre seront moelleuses, parfumées, imbibées de crème et le tout délicieux.

Lorsque les pommes de terre dont on dispose sont vieilles, il est bon de les faire blanchir un peu avant de les employer.



On peut préparer de même un brochet jardinière, en employant, au lieu de pommes de terre seules, une jardinière de légumes composée de pommes de terre, carottes, navets, haricots verts, etc., petits pois, petits champignons, pointes d'asperges ; c'est également très bon.

Pain de brochet.

Pour huit personnes prenez :

750 grammes de brochet coupé en tronçons,
750 grammes de vin blanc,
5 œufs frais,
bouquet garni,
sel et poivre.

Mettez à mariner le poisson avec le bouquet pendant douze heures dans le vin légèrement salé et poivré. Retirez alors le bouquet et faites cuire le poisson dans la marinade jusqu'à ce que la chair soit facile à enlever.

Retirez les arêtes, passez la chair au tamis, puis incorporez les œufs entiers bien battus, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire, mettez dans un moule en couronne et achevez la cuisson au bain-marie, au four.

Servez avec une sauce un peu relevée, soit par exemple une hollandaise au beurre de crevettes, p. 160, avec queues de crevettes et champignons, ou encore avec une sauce au vin, comme celle de la matelote.

Le brochet ainsi préparé est apprécié par les personnes qui ont la phobie des arêtes.

Ce mode de préparation est du reste applicable à tous les poissons.

Croquettes de brochet et d'écrevisses.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de chair de brochet
250 grammes de mie de pain rassis tamisée.
24 écrevisses,

Faites cuire le brochet conformément aux indications données p. 184.

Préparez un court-bouillon pour écrevisses, p. 159, en remplaçant dans la formule le vin par une même quantité de liquide de cuisson du brochet, et en tenant compte de la proportion d'assaisonnement introduite par ce liquide ; faites cuire dedans les écrevisses.

Réduisez ensuite la cuisson.

Pilez la chair du brochet, incorporez-y la mie de pain en pilant toujours, ajoutez les queues d'écrevisses et pilez encore, puis mouillez avec la quantité nécessaire de jus de cuisson d'écrevisses, de manière à obtenir une pâte façonnable, dont vous ferez des croquettes ayant la forme de saucisses plates.

Passez ces croquettes successivement dans de l'œuf battu et dans de la mie de pain rassis tamisée, et faites-les dorer dans du beurre.

On servira avec une sauce hollandaise au beurre d'écrevisses, p. 160, garnie de queues de crevettes.

Le beurre d'écrevisses sera préparé avec les parures des écrevisses.

Quenelles de brochet et d'écrevisses.

Préparez le même mélange que dans la formule précédente, incorporez-y deux œufs entiers, vous obtiendrez une pâte suffisamment consistante pour vous permettre de mouler des quenelles que vous ferez pocher dans de l'eau bouillante ou dans du bouillon de poisson.

Ces quenelles trouveront leur place comme garniture dans la plupart des plats de poisson, timbales et vol-au-vent maigres.

Lamproie rôtie à la broche.

Pour quatre personnes prenez :

1 lamproie pesant 800 grammes environ,
120 grammes de beurre,
100 grammes de jus,
100 grammes de vin de Madère, de Marsala ou de Porto, au goût,
100 grammes de fine champagne,
50 grammes d' oignons,
15 grammes de farine,
5 grammes de sel,
4 grammes de persil,
3 grammes d' ail,
1/2 décigramme de thym,
1/2 décigramme de basilic,
6 grains de poivre,
1/2 feuille de laurier,
barde de lard,
citron.

Enlevez la tête et le bout de la queue, puis nettoyez la lamproie, échaudez-la, dépouillez-la et coupez-la en tronçons.

Préparez une marinade avec le vin, la fine champagne, les oignons coupés en rondelles, le sel, le poivre, le persil, l'ail, le thym, le basilic, le laurier, et mettez dedans les tronçons de lamproie pendant deux heures.

Égouttez-les ensuite, bardez-les, fixez-les sur une broche et faites-les rôtir à petit feu pendant trois quarts d'heure, en arrosant avec la moitié du beurre.

Faites un roux avec la farine et le reste du beurre, mouillez avec le jus et la marinade passée, laissez cuire, dépouillez la cuisson, réduisez-la à la moitié de son volume primitif et dégraissez-la.

Dressez sur un plat les tronçons de lamproie débarrassés des résidus de barde, disposez autour des quartiers de citron et envoyez à part la sauce dans une saucière.

Civet de lamproie.

Prenez une lamproie vivante, coupez-lui la tête et la queue, recueillez le sang, puis videz-la, plongez-la pendant trois minutes dans de l'eau bouillante, dépouillez-la ensuite et coupez-la en morceaux.

Faites revenir ces tronçons, avec du blanc de poireaux jeunes, dans de l'huile d'olives, pendant quelques instants.

Faites revenir à part, dans une casserole, un hachis de lard, échalote, persil, hysope, feuille de laurier, saupoudrez de farine, mouillez avec du bon vin rouge, assaisonnez avec du sel et du poivre, ajoutez lamproie et poireaux revenus et laissez cuire ensemble pendant deux heures.

Au dernier moment, liez la sauce avec le sang de la lamproie et du sang de poulet, de façon qu'elle soit bien noire, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu, avec du sel, du poivre, un peu de muscade et de sucre en poudre.

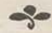
Servez avec des croûtons frits.



Ce civet est également excellent en conserve.

Pour le faire ainsi, il suffira, après avoir fait revenir, comme ci-dessus, les ingrédients mentionnés plus haut, de les mettre dans des boîtes en fer blanc que l'on soudra et d'achever la cuisson pendant trois heures au bain-marie.

Lorsqu'on voudra s'en servir, on ouvrira les boîtes, on les fera simplement chauffer au bain-marie, on versera le contenu dans un plat chaud et l'on décorera de croûtons frits préparés au moment même.



Cette formule est applicable à l'anguille de mer. Elle est également excellente avec le saumon.

Truite au beurre.

La truite de rivière et, en particulier, la truite d'eau froide coulant sur un sol granitique, est un poisson extrêmement fin. Le procédé le meilleur pour lui conserver son arome est de le faire cuire simplement au beurre de la façon suivante, qui convient surtout pour des truites moyennes, pesant de 200 à 300 grammes.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de beurre,
2 truites, pesant ensemble 500 grammes environ,
1 citron,
farine,
persil,
sel blanc.

Nettoyez les truites, roulez-les dans de la farine. Faites fondre 150 grammes de beurre sans le laisser roussir, plongez dedans les truites, salez, ajoutez le jus du quart du citron et faites mijoter pendant une vingtaine de minutes.

Au moment de servir, maniez le reste du beurre avec du persil haché, chauffez et versez sur les truites dressées sur un plat chaud.

Envoyez, en même temps, le reste du citron coupé en tranches.



On peut préparer de même d'autres poissons de dimensions semblables, tels que bar, brême, mulet, maquereau, rouget, etc.

Truite au bleu.

Le mode de préparation dit « au bleu » consiste à saisir d'abord le poisson vivant dans un liquide acide bouillant, ce qui lui donne une teinte azurée,

puis à le court-bouillonner. Ce procédé ne s'applique guère qu'à la truite, et de préférence à la petite truite de ruisseau, au brochet et à la carpe.

Voici une formule concrète pour truites.

Pour six personnes prenez :

700 grammes de vin blanc,
300 grammes d' eau,
50 grammes de vinaigre,
50 grammes de carottes émincées,
50 grammes d' oignons émincés,
50 grammes de sel gris,
15 grammes de persil en branche,
15 grammes de racine de persil,
10 grammes de poivre en grains,
6 petites truites de ruisssau vivantes, pesant ensemble 600 grammes environ.

Préparez un court-bouillon avec le vin, l'eau, les carottes, les oignons, le persil (racine et branche), le poivre et 35 grammes de sel, faites bouillir pendant une heure, passez et réservez.

Mettez le reste du sel dans le vinaigre, faites-le dissoudre, chauffez à ébullition.

Tirez les truites de l'eau, donnez-leur un coup sur la tête, videz-les sans les écailler ni les ébarber, passez-leur dans l'intérieur du corps une ficelle de la tête à la queue, au moyen d'une aiguille à brider, et roulez-les en cercle, en nouant les deux extrémités de la ficelle.

Mettez les truites ainsi apprêtées dans une casserole, arrosez-les vivement et partout avec le vinaigre bouillant ; leur peau prendra aussitôt une coloration azurée ; ajoutez le court-bouillon et chauffez à température modérée pendant un quart d'heure.

Retirez les ficelles, dressez les truites sur un plat et servez immédiatement.

Envoyez en même temps, dans une saucière, du beurre fondu aromatisé avec du jus de citron.

On prépare de même le brochet et la carpe, mais le poisson étant plus gros exige un peu plus de temps de cuisson, et on ne le roule pas sur lui-même.

Les poissons cuits au bleu peuvent aussi être servis froids. Dans ce cas, on prépare le court-bouillon exclusivement au vin pour lui donner plus de goût, on laisse refroidir le poisson dans la cuisson, puis on le sert avec une sauce vinaigrette, dont voici une formule qui comporte de nombreuses variantes.

Prenez :

250 grammes d' huile d'olives,
100 grammes de vinaigre de vin,
35 grammes d' oignons ciselés fin,
25 grammes de persil haché,
20 grammes de cerfeuil, ciboule et estragon hachés fin,
20 grammes de câpres,
2 grammes de sel blanc,
1/2 gramme de poivre fraîchement moulu.

Mélangez intimement le tout et servez dans une saucière.



On peut remplacer dans le court-bouillon le vin blanc par du vin rouge, mais la préparation est plus appétissante avec du vin blanc.

Truite saumonée braisée.

Écaillez, videz, nettoyez le poisson, enlevez notamment le sang figé qui se trouve le long de la grosse arête, assaisonnez-le ensuite avec du sel, bardez-le de lard et cuisez-le de la façon suivante.

Faites revenir, dans une braisière foncée de beurre, quelques rondelles d'oignon et de carotte, ajoutez 100 grammes de vin rouge ou blanc, 30 grammes de fine champagne et un bouquet garni ; puis mettez la truite, couvrez d'un papier beurré et faites braiser en arrosant fréquemment, après avoir enlevé et remis chaque fois le papier. Laissez cuire en tout pendant 35 minutes environ. Dressez la truite sur un plat et tenez au chaud.

Réduisez la cuisson, montez-la au beurre et masquez le poisson avec une partie de cette sauce.

Envoyez en même temps le reste de la sauce dans une saucière et un légumier de pommes de terre cuites à la vapeur.

Truite saumonée farcie, en aspic.

Pour six personnes prenez :

2 litres de court-bouillon préparé comme il est dit p. 184,
1 litre de gelée obtenue en faisant cuire dans de l'eau salée, à bouilli perdu, du gîte, du pied de veau et des légumes,
300 grammes de beurre,
125 grammes de crevettes,
125 grammes d' œufs de homard,
12 écrevisses,
1 truite saumonée pesant 1 500 grammes environ,
truffes cuites au champagne, à volonté.

Videz la truite, ébarbez-la, fendez-la sur le dos, retirez-en l'arête que vous réserverez et faites-la cuire dans le court-bouillon. Laissez-la refroidir dans sa cuisson, que vous passerez ensuite.

Faites cuire, comme il est dit p. 159, les crevettes et les écrevisses, puis faites rougir dans le même court-bouillon les œufs de homard.

Décortiquez les crevettes et les écrevisses, réservez les queues.

Faites un beurre coloré et aromatisé, comme il est dit p. 160, avec les parures de crevettes et d'écrevisses, les œufs de homard et le beurre ; mettez-en de côté une partie pour la décoration du plat, mélangez au reste les queues de crevettes pilées ou non et farcissez-en la truite.

Réunissez la cuisson de la truite et la gelée, mettez dedans l'arête, faites cuire de façon à concentrer le liquide au volume d'un litre, puis clarifiez-le au blanc d'œuf et passez-le à la serviette ; vous aurez ainsi une belle gelée d'aspic. Dressez la truite sur un plat, masquez-la avec la gelée d'aspic fondue, laissez prendre, enfin décorez avec les queues d'écrevisses, des rondelles de truffe et le beurre réservé.

C'est une très jolie entrée de poisson.



On peut, cela va de soi, préparer de même beaucoup d'autres poissons tels que barbue, merlan, saumon, sole, turbot, par exemple, en faisant varier

les proportions des éléments accessoires avec la grosseur et la nature du poisson.

Rouget au beurre.

Le rouget est un poisson très fin qui s'altère rapidement et n'est vraiment parfait qu'au bord de la mer. Les meilleurs sont ceux de la côte africaine de la Méditerannée, puis viennent ceux de la côte française, enfin ceux de l'Océan. Lorsqu'on a des rougets fraîchement pêchés, le mieux est de les faire cuire simplement sur le gril et de les servir tels quels, masqués d'une purée de leurs foies maniés avec du beurre et du persil.



On peut encore faire cuire les rougets, à la poêle, dans du beurre auquel on donnera un peu de corps en écrasant dedans les foies des poissons.

Rouget aux tomates.

Dès qu'on s'éloigne des bords de la mer, le poisson étant moins frais, les procédés de cuisson au beurre perdent de leurs avantages ; il est alors préférable de préparer le rouget de la façon suivante.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de rouget, représentés par 4 petits rougets,
500 grammes de tomates,
50 grammes de beurre,
7 grammes de sel blanc,
2 grammes d' échalote,
1 gramme d' ail,
3 décigrammes de poivre blanc,
1 décigramme de quatre épices,
1/2 décigramme de muscade râpée,
1 oignon piqué d'un clou de girofle,
1 petit bouquet garni,
farine.

Mettez à cuire ensemble les tomates, l'oignon et le bouquet garni, passez en purée.

Faites fondre le beurre ; lorsqu'il sera bien chaud, sans être coloré, jetez dedans l'ail et l'échalote ciselés, mettez ensuite les rougets passés au préalable dans de la farine, assaisonnez avec sel, poivre, quatre épices et muscade, puis laissez-les dorer des deux côtés. Cette opération demande un quart d'heure environ. Ajoutez alors la purée de tomates et achevez la cuisson de l'ensemble pendant dix minutes. Servez.



On peut préparer de même d'autres poissons et notamment des darnes de thon.

Sole au vin blanc, sauce à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de vin blanc,
125 grammes de crème,
100 grammes de champignons de couche,
80 grammes de beurre,
10 grammes d' échalotes hachées fin,
10 grammes de chapelure,
4 grammes de sel,
3 grammes de persil,
2 grammes de poivre,
25 centigrammes de paprika,
4 belles écrevisses,
1 sole pesant 500 grammes,
jus de citron.

Faites cuire les écrevisses, comme il est dit p. 159.

Pelez les champignons, passez les chapeaux au jus de citron, hachez fin les queues.

Foncez un plat allant au feu avec 40 grammes de beurre, mettez dedans la sole vidée et dépouillée, assaisonnez avec le sel, le poivre et le paprika, ajoutez le persil, du jus de citron, mouillez avec le vin blanc, couvrez le tout

d'un papier beurré pour conserver à la sole son humidité et l'empêcher de se colorer, et faites pocher au four, pendant un quart d'heure.

Faites fondre dans une casserole le reste du beurre sans le laisser roussir, saisissez rapidement dedans l'échalote ; mettez les chapeaux de champignons et les queues hachées, laissez cuire pendant cinq minutes, ajoutez la chapelure, puis versez le tout sur la sole et achevez la cuisson, qui doit durer encore une douzaine de minutes. Un peu avant de servir, ajoutez la crème, mélangez-la aux éléments de la sauce, en secouant le plat.

Dressez la sole sur un plat, masquez-la avec la sauce, décorez avec les chapeaux des champignons et les écrevisses, et servez.



On peut préparer de même d'autres poissons, notamment le brochet court-bouillonné et la brême rôtie.

Sole soufflée, sauce hollandaise vert-pré.

Pour douze personnes prenez :

1° 1 sole pesant 1 kilogramme environ,
1 petit brochet de 125 grammes,
1 petit merlan de 125 grammes,
12 écrevisses,
48 moules,
250 grammes de crème épaisse,
250 grammes de bouillon,
250 grammes de vin blanc,
150 grammes de beurre,
100 grammes de pommes de terre,
100 grammes de champignons de couche,
4 jaunes d'œufs,
2 blancs d'œufs,
1 bouquet garni,
jus de citron,
sel,
poivre,
muscade,
cayenne.

2° pour la sauce :

500 grammes de beurre,
60 grammes d' eau froide,
8 jaunes d'œufs,
jus de citron ou vinaigre,
cresson,
cerfeuil,
épinards,
sel et poivre.

Fendez la peau de la sole du côté blanc, dans la direction de l'arête que vous retirerez sans abîmer les filets ; c'est un travail de dissection qui demande du soin.

Battez les blancs d'œufs en neige.

Préparez une farce avec la chair du brochet et celle du merlan passées au tamis, assaisonnez avec sel, poivre, muscade, cayenne ; travaillez-la sur glace, en y incorporant la crème, 4 jaunes d'œufs et les 2 blancs battus.

Emplissez la sole avec cette préparation.

Faites cuire à part les pommes de terre à l'anglaise, les écrevisses au court-bouillon, p. 159, les moules au naturel avec un peu de vin blanc et le bouquet garni ; passez la cuisson des moules et réservez-la.

Pelez les champignons, passez-les au jus de citron et faites-les sauter dans 50 grammes de beurre.

Tenez au chaud pommes de terre, champignons, écrevisses et moules.

Réunissez le bouillon, le vin et la cuisson passée des moules et faites bouillir dedans les arêtes des poissons.

Disposez alors la sole dans un plat foncé de 100 grammes de beurre, mouillez avec le mélange ci-dessus et faites cuire au four pendant 25 minutes, en arrosant fréquemment avec la cuisson.

Dressez le poisson sur un plat avec les écrevisses, les moules, les pommes de terre et les champignons comme garniture.

Servez avec une sauce hollandaise vert-pré.



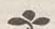
La sauce hollandaise vert-pré est une sauce hollandaise colorée.

La sauce hollandaise n'est autre chose qu'une mayonnaise au beurre.

Pour préparer une sauce hollandaise, coupez le beurre en petits morceaux

et amenez-le par la chaleur à l'état mou. Mettez les jaunes d'œufs dans un bol, au bain-marie, ajoutez l'eau, tournez, ajoutez le beurre par petites quantités et continuez à tourner; la sauce doit monter comme des œufs à la neige, et avoir en même temps de la légèreté et de la cohésion. Comme assaisonnement, le plus souvent on ne met que du sel, mais on peut aussi ajouter du poivre et un peu de jus de citron ou de vinaigre au goût.

Pour avoir une sauce hollandaise vert-pré, on colorera la sauce hollandaise ordinaire précédente avec un hachis de cerfeuil, cresson et épinards mélangés et blanchis. La teinte obtenue sera plus claire que si la sauce était colorée exclusivement avec du vert d'épinards.



On peut préparer de la même manière d'autres poissons et en particulier le turbotin.

Paupiettes de filets de soles frites.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de filets de sole, en huit filets,
400 grammes de filets de merlan,
200 grammes de crevettes grises,
125 grammes de champignons de couche,
110 grammes de beurre,
75 grammes d' huile d'olives,
20 grammes d' oignons,
20 grammes de mie de pain trempée dans du lait,
5 grammes de persil,
1 gramme de thym,
4 citrons,
3 œufs entiers,
1 feuille de laurier,
farine,
mie de pain rassis tamisée,
sel et poivre.

Faites cuire les crevettes, comme il est dit p. 159.

Saupoudrez les filets de sole de 5 grammes de sel et de 1 gramme de poivre, et mettez-les à mariner[1] pendant une heure dans 60 grammes d'huile, avec les oignons émincés, le thym, le laurier, le persil et le jus d'un citron.

Préparez la farce : épluchez les crevettes, réservez les queues et faites un beurre de crevettes avec les parures et 60 grammes de beurre. Pilez les filets de merlan au mortier avec les queues de crevettes, ajoutez la mie de pain bien égouttée, le beurre de crevettes, du sel, du poivre, pilez le tout ensemble ; puis mettez deux œufs entiers et pilez encore de façon à avoir un mélange homogène et moelleux ; goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu, et, dans ce cas, pilez de nouveau.

Épluchez les champignons, émincez-les, passez-les dans du jus de citron et faites-les cuire dans une casserole avec le reste du beurre, puis étalez-les sur les filets de sole, mettez par-dessus une couche de farce et roulez en paupiettes sans ficeler.

Passez les paupiettes d'abord dans de la farine, ensuite dans un œuf battu avec le reste de l'huile, enfin dans de la mie de pain rassis tamisée ; puis plongez-les dans une friture claire, chaude, à une température intermédiaire entre celle de la graisse légèrement fumante et celle de la graisse franchement fumante, et laissez-les cuire pendant dix minutes en maintenant constamment la température du bain.

Dressez sur un plat garni d'une serviette, décorez avec des tranches de citron et du persil frit, aspergez avec un peu de jus de citron et servez.

Ces paupiettes se présentent fort bien et elles sont exquises. La sécheresse extérieure de la sole frite, légèrement mitigée par le jus de citron, contraste très agréablement avec le moelleux de la farce, et les deux parties composant le mets conservent chacune sa saveur propre, dont l'une fait valoir l'autre.



On peut préparer, dans le même esprit, des paupiettes d'autres poissons,

---

1. Les marinades ont pour effet d'attendrir les viandes et d'en masquer la saveur, ce qui peut présenter des avantages dans certains cas. Elles ont des compositions différentes, sont employées crues ou cuites, et les chairs y séjournent plus ou moins longtemps suivant la nature des viandes employées et le temps dont on dispose.

On trouvera dans ce volume des exemples de marinades pour poissons, viandes de boucherie et gibier.

et remplacer dans la farce, tour à tour, le beurre de crevettes par du beurre d'écrevisses ou par du beurre d'anchois, p. 242. Il y a là toute une série de plats nuancés qu'on pourra varier en se laissant guider par ses préférences.

Filets de sole, sauce homard.

Pour six personnes prenez :

2 soles moyennes, pesant ensemble 750 grammes environ,
1 litre de moules,
250 grammes de crevettes grises,
250 grammes de champignons de couche,
150 grammes de beurre,
100 grammes de vin blanc,
20 grammes d' œufs de homard,
5 grammes de farine,
2 jaunes d'œufs crus,
1 oignon,
1 bouquet garni,
jus de citron,
muscade,
sel et poivre.

Faites cuire les crevettes, comme il est dit p. 159.

Nettoyez les moules et faites-les cuire avec le bouquet garni, sortez-les ensuite des coquilles, tenez-les au chaud ; réservez l'eau.

Levez les filets des soles, mettez-les de côté.

Coupez les arêtes en tronçons, faites-les cuire pendant une demi-heure avec 100 grammes d'eau, le vin blanc, l'eau des moules, puis passez le jus ; mettez-le de côté.

Faites cuire à part les champignons avec un peu de beurre et du jus de citron ; réservez la cuisson.

Décortiquez les crevettes, mettez les queues avec les champignons dans une petite casserole émaillée, joignez-y les moules et tenez couvert au chaud.

Faites un beurre de crevettes avec 50 grammes de beurre et les parures des crevettes.

Beurrez le plat dans lequel vous servirez, dressez dessus les filets, mouillez avec le jus mis de côté, couvrez d'un papier beurré et poussez au four pendant six minutes. Réservez la cuisson.

Mettez ensuite dans une sauteuse 30 grammes de beurre et la farine, laissez cuire, ajoutez les œufs de homard écrasés et passés, qui parfumeront la sauce et la coloreront provisoirement en noir, mouillez avec le jus de cuisson des filets de sole et celui des champignons, donnez un coup de fouet à la sauce, ajoutez le reste du beurre, le beurre de crevettes, du poivre, de la muscade et du jus de citron, au goût, liez la sauce avec les jaunes d'œufs et chauffez-la ; elle deviendra rouge.

Entourez les filets de sole avec les champignons, les moules et les queues de crevettes, masquez avec la sauce, glacez au four et servez.

Cette façon de préparer les filets de sole est l'une des meilleures que je connaisse. L'introduction des œufs de homard donne au plat un goût très fin et permet de le présenter couvert d'un manteau de pourpre cardinalice du plus bel effet.

Filets de sole sauce homard, en turban de brochet.

Voici une autre jolie façon de présenter les filets de sole sauce homard.

Après avoir fait la préparation comme dans la formule précédente, on dressera les filets de sole sur les bords d'un turban de brochet et l'on versera la sauce dans l'intérieur du turban.

On prépare le turban de brochet de la façon suivante.

Prenez :

- 500 grammes de pommes de terre,
- 500 grammes de beurre,
- 1 brochet pesant 600 grammes environ, pouvant fournir 500 grammes de chair,
- sel, poivre.

Court-bouillonnez le brochet, enlevez-en la peau et les arêtes, pilez la chair.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur, pelez-les, écrasez-les.

Mélangez beurre, chair de brochet pilée et pommes de terre écrasées,

assaisonnez au goût, passez le tout au tamis, puis mettez dans un moule à turban et faites cuire au bain-marie.

Démoulez au moment de servir.

Avec ce turban de brochet, le plat peut suffire pour huit à dix personnes.

Filets de sole sauce homard, en croustades [1].

Les filets de sole sauce homard peuvent aussi être servis en croustades.

La préparation des filets et de la sauce reste la même que p. 201, mais le mets est servi dans des croustades chaudes, que l'on confectionne de la façon suivante.

Faites une pâte à brioches avec :

250 grammes de farine tamisée,
200 grammes de beurre,
5 grammes de levure en été, 7 grammes en hiver,
5 grammes de sel,
5 grammes de sucre,
4 œufs entiers.

Prenez autant de moules à brioches que vous avez des filets de sole, garnissez-les d'une couche de pâte, emplissez l'intérieur avec un corps inerte, tel que des cailloux de rivière bien lavés, et faites cuire au four.

Emplissez les croustades avec la préparation, à raison d'un filet par croustade, et servez sur un plat garni d'une serviette.

Timbale [2] de filets de sole, sauce homard.

Pour six à huit personnes prenez :

---

1. D'une façon générale, les croustades sont de petites croûtes, c'est-à-dire de petites enveloppes faites avec de la mie de pain, du riz, de la semoule, de la polenta ou de la pâte. Par métonymie, on désigne souvent sous le nom de croustades et de croûtes ces enveloppes garnies de préparations alimentaires.

2. On désigne sous le nom de timbales des enveloppes en métal, en terre, en pâtisserie ou en riz ayant la forme d'un tambour. On emploie aussi ce vocable pour désigner des préparations culinaires servies dans ces enveloppes.

2 soles moyennes, pesant ensemble 750 grammes environ,
12 belles huîtres grasses,
1 litre de moules,
250 grammes de crevettes grises,
250 grammes de champignons de couche,
150 grammes de beurre,
125 grammes de crème,
100 grammes de vin blanc,
30 grammes d' œufs de homard,
7 grammes 50 de farine,
3 jaunes d'œufs crus,
1 bouquet garni,
jus de citron,
muscade,
sel et poivre.

L'opération est la même que dans les formules précédentes et les huîtres sont traitées comme les moules.

Mais au moment où la sauce doit être liée avec les jaunes d'œufs, on ajoutera la crème et, bien entendu, à partir de ce moment, tout en continuant à chauffer, on ne fera plus bouillir ; autrement la sauce tournerait.

En ce qui concerne la croûte, qui est semblable à celle des pâtés, il est facile à Paris de s'éviter la peine de la préparer, car on en trouve de convenables chez la plupart des bons pâtissiers, mais il est encore plus commode d'employer des récipients en porcelaine ayant la forme de timbales, que l'on chauffe au préalable au bain-marie.

Inutile de dire que l'on ne glace pas au four le contenu de la timbale.

Faisons remarquer enfin qu'il est agréable de trouver dans la timbale les filets de sole bien apparents, et, pour cela, il conviendra de les rouler et de les ficeler comme des paupiettes, avant de les faire cuire ; on enlèvera les fils après la cuisson.

Cette timbale est très délicate.

Filets de sole garnis.

Levez des filets de sole, aplatissez-les, puis roulez-les autour de mandrins cylindriques tournés dans un légume, tel que pomme de terre ou carotte.

Foncez une sauteuse avec du beurre aromatisé par de l'échalote, mettez

les filets roulés, salez, poivrez, mouillez avec du vin blanc et du jus de citron, faites pocher ; puis retirez les mandrins et réservez les filets pochés.

Faites sauter dans du beurre des tomates coupées en morceaux et assaisonnées, mettez-les sur un plat, dressez dessus, debout, les filets de sole roulés, dont vous garnirez l'intérieur soit avec un appareil à base de queues de crevettes, d'écrevisses, de champignons, de corail de langouste et de homard, soit avec des huîtres pochées dans du vin blanc, soit avec des moules préparées avec une sauce liée, soit avec une sauce hollandaise fortement chargée en corail d'oursins.

Coiffez les filets roulés de truffes ou de chapeaux de champignons et servez, en envoyant en même temps, dans une saucière, la cuisson fouettée avec des jaunes d'œufs frais et mise au point avec de la crème.

Barbue marinée et panée.

Nettoyez et videz le poisson, incisez-le sur le dos, passez-le dans du jus de citron, puis faites-le mariner pendant trois heures dans du vin blanc assaisonné avec du sel et du poivre et aromatisé avec un bouquet garni.

Retirez-le de la marinade, trempez-le dans du beurre fondu et enrobez-le ensuite de mie de pain rassis tamisée.

Disposez la barbue ainsi apprêtée dans un plat foncé de beurre, salez, poivrez, mettez encore quelques petits morceaux de beurre par-dessus et faites cuire au four.

Décorez le plat avec des tranches de citron et du persil frit et servez en envoyant à part une saucière de sauce hollandaise au beurre d'écrevisses, p. 228.



On peut préparer de même d'autres poissons, notamment des soles et des turbots.



On peut également, au lieu de poissons entiers, ne prendre que les filets ; le plat est moins présentable, mais il a l'avantage de ne pas contenir d'arêtes.

Pimentade de filets de daurade[1].

La pimentade est un ragoût de poisson à sauce pimentée longue, qu'on mange surtout aux Antilles et en Guyane, et qu'on sert au commencement du repas. La meilleure pimentade que j'ai mangée était une pimentade de têtes d'*aïmara,* gros poisson de la Guyane, de la dimension du saumon, que l'on pêche à l'embouchure des rivières et dont les joues sont très délicates. Mais le plus souvent en emploie des poissons de mer moins fins, notamment le *mâchoiran blanc,* poisson de vase, qui ne serait guère mangeable autrement.

Aux colonies, la pimentade est toujours servie accompagnée de *couac* (semoule de manioc) ou de *cassave* (galette de couac).

Il est bien difficile de faire en France la pimentade des colonies, faute de matières premières identiques.

Voici cependant une formule de pimentade préparée avec des filets de daurade, qui peut donner une idée du plat créole ; elle est intéressante à ce point de vue.

Pour six personnes prenez :

1 daurade, pesant 1200 grammes,
500 grammes de tomates,
300 grammes de vin blanc,
125 grammes de bouillon de poisson,
125 grammes de carottes,
90 grammes de beurre,
15 grammes d' oignons,
10 grammes de farine,
5 grammes de sel blanc,
2 décigrammes de paprika,
10 petits piments de la Guyane, appelés *cacarat,*
1 citron (autant que possible citron vert des Antilles),
1 gousse d'ail,
1 bouquet garni.

---

1. Poisson de mer, de la famille des sparidés (chrysophrys aurata).

Levez les filets de la daurade et mettez-les dans un vase avec le sel, le paprika, l'ail émincé et le jus de la moitié du citron. Laissez en contact pendant une heure.

Préparez un court-bouillon avec le vin blanc, le bouillon de poisson, le bouquet garni, 10 grammes d'oignons émincés, les carottes émincées, les piments, la moitié du zeste du citron et faites cuire dedans les arêtes et la tête de la daurade pendant une demi-heure. Passez.

Faites fondre les tomates dans une casserole, passez-les et ajoutez-les au jus précédemment passé. Réservez.

Mettez dans une sauteuse le beurre, la farine, le reste de l'oignon haché, faites blondir pendant quelques minutes ; ajoutez ensuite le mélange réservé, les filets de daurade, le reste du jus de citron et laissez cuire sans bouillir pendant une demi-heure.

Mettez les filets dans un plat creux, versez dessus la sauce et servez, en envoyant à part un plat de riz sec, pour remplacer le couac.

Harengs salés marinés.

Pour huit personnes prenez :

45 grammes de vinaigre,
45 grammes de vin blanc,
45 grammes d' huile d'olives,
4 beaux harengs, salés, laités,
2 échalotes hachées fin,
2 clous de girofle,
thym,
laurier,
poivre en grains.

Faites tremper pendant 24 heures les harengs dans de l'eau pour les dessaler, puis enlevez-en la peau, sortez les laitances et lavez le tout à l'eau froide. Écrasez les laitances jusqu'à ce qu'elles soient réduites en bouillie et passez-les au travers d'une passoire fine pour séparer les fragments de membranes ; ajoutez-y le vinaigre, le vin blanc et l'huile, en tournant pendant quelques minutes, aromatisez et assaisonnez avec les condiments, puis versez sur les harengs et laissez mariner.

On peut servir ces harengs soit tels quels, soit découpés en filets, soit coupés en petits morceaux ; c'est un excellent hors-d'œuvre.



Ces harengs, ainsi que leur sauce passée à la passoire fine, peuvent aussi être mélangés à une salade de pommes de terre, dont ils relèvent remarquablement l'assaisonnement.

Filets de harengs saurs marinés.

Les filets de harengs saurs marinés constituent un hors d'œuvre très appétissant. En hiver, la préparation peut se conserver pendant plusieurs jours sans s'altérer ; lorsqu'il fait chaud, il est préférable de la manger le jour-même.

Pour quinze à vingt personnes prenez :

500 grammes de lait,
250 grammes d' huile d'olives,
250 grammes de crème épaisse,
100 grammes de vinaigre de vin,
100 grammes de cornichons hachés fin,
70 grammes de moutarde,
7 grammes de cerfeuil haché fin,
7 grammes d' échalote hachée fin,
5 grammes de sel blanc,
3 grammes de paprika,
50 centigrammes de poivre, fraîchement moulu,
10 beaux harengs saurs, dont 5 laités et 5 œuvés,
5 jaunes d'œufs durs.

Faites dessaler les harengs dans de l'eau tiède, pendant 24 heures ; puis levez-en les filets, les œufs et les laitances et mettez-les à tremper dans le lait pendant 24 heures.

Jetez alors le lait et remplacez-le par 80 grammes d'huile, dans laquelle vous laisserez encore filets, œufs et laitances pendant 24 heures. Retournez-les plusieurs fois pendant ce laps de temps.

Retirez de l'huile les filets, les œufs, les laitances et faites-les égoutter.

Emincez les filets et assaisonnez-les avec une sauce préparée de la façon suivante.

Ecrasez les jaunes d'œufs durs, les laitances et les œufs de harengs, ajoutez-y le sel, le poivre, le paprika, la moutarde et amalgamez le tout ensemble; versez alors par petites quantités et en alternant le reste de l'huile et le vinaigre, remuez, mettez les cornichons, le cerfeuil et l'échalote, mélangez bien, enfin ajoutez la crème.

Les filets de harengs ainsi préparés sont servis en terrine ou dans des raviers.

Morue aux pommes de terre.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de morue bien dessalée,
500 grammes de pommes de terre épluchées,
250 grammes de beurre,
10 grammes d' ail,
10 grammes de persil haché,
2 décigrammes de poivre,
le jus d'un citron.

Faites cuire séparément la morue à l'eau, les pommes de terre à la vapeur.

Débarrassez la morue de la peau et des arêtes et mettez-la en morceaux ; coupez les pommes de terre en tranches. Tenez au chaud.

Faitez cuire à petit feu, pendant cinq minutes, l'ail dans 125 grammes de beurre, passez le beurre aromatisé.

Mettez dans une sauteuse, en alternant, morceaux de morue et tranches de pommes de terre ; arrosez au fur et à mesure avec le beurre aromatisé, poivrez, saupoudrez de persil, faites sauter pendant un instant, sans laisser dorer, en ajoutant le reste du beurre coupé en petits morceaux ; arrosez avec le jus de citron et servez.

Dans cette préparation, la morue et les pommes de terre se confondent absolument ; la proportion d'ail indiquée parfume très agréablement le plat sans aucun excès et le jus de citron y apporte discrètement sa note aigrelette.

Les amateurs d'ail pourront en mettre davantage.

Morue à l'espagnole.

Pour six personnes prenez :

600 grammes de morue dessalée,
600 grammes de pommes de terre,
500 grammes de tomates,
400 grammes de piments rouges d'Espagne, frais[1],
100 grammes d' huile d'olives,
40 grammes d' oignons,
10 grammes d' ail,
10 grammes de farine,
2 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
sel,
bouquet garni (persil, thym, laurier),
mie de pain rassis tamisée.

Coupez la morue en morceaux, faites-la cuire dans de l'eau, égouttez-la, retirez-en les arêtes et réservez 200 grammes de bouillon de cuisson.

Pelez les piments, émincez-les en languettes et saupoudrez-les d'un décigramme de poivre.

Faites revenir dans l'huile les oignons pelés et hachés, ajoutez les tomates coupées en morceaux, l'ail, le bouquet garni, le reste du poivre, mouillez avec le bouillon de morue réservé et laissez cuire pendant dix minutes ; ajoutez ensuite la farine pour lier la sauce, continuez la cuisson pendant quelques minutes encore, retirez le bouquet, goûtez et complétez l'assaisonnement avec un peu de sel, s'il y a lieu, passez la sauce et réservez-la.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur, pelez-les et coupez-les en tranches.

Prenez un plat allant au feu, étalez au fond une couche de tranches de pommes de terre, mettez dessus une couche de morceaux de morue, par-dessus une couche de languettes de piment, mouillez avec un peu de sauce et répétez les mêmes alternances jusqu'à épuisement des substances ; saupoudrez de mie de pain et faites cuire au four jusqu'à ce que le plat ait pris une

---

1. Ou, à défaut, 100 grammes de poudre de piment rouge d'Espagne.

consistance onctueuse, ce qui demande une demi-heure environ et s'obtient lorsque le liquide est presque complètement évaporé.

C'est une excellente préparation.



En remplacement la morue par du cabillaud cuit dans un court-bouillon au vin blanc, p. 184, on améliorera encore le plat.

Soufflé de morue aux pommes de terre.

Pour six personnes prenez :

600 grammes de morue dessalée, cuite et débarrassée de la peau ainsi que des arêtes,
600 grammes de pommes de terre épluchées,
100 grammes de crème,
90 grammes de beurre,
5 centigrammes de poivre fraîchement moulu,
1 centigramme de cayenne,
1 centigramme de muscade,
4 œufs.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur, passez-les en purée, puis incorporez-y la crème, 80 grammes de beurre, le poivre, le cayenne, la muscade et les jaunes d'œufs ; mélangez bien. Ajoutez ensuite la morue émincée plus ou moins fin ou passée en purée et mélangez encore.

Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme, incorporez-les à l'appareil, mélangez une dernière fois, puis versez le tout dans un plat allant au feu et graissé avec le reste du beurre. Mettez au four chaud pendant une vingtaine de minutes ; la préparation se soufflera et se colorera. Servez dans le plat.

Le soufflé montera d'autant plus que la morue sera émincée plus fin, mais les amateurs de morue préféreront la trouver en morceaux, au risque d'avoir un soufflé moins levé.

Brandade de morue.

La brandade de morue est un plat provençal qui a la réputation d'être lourd, ce qui n'est exact que lorsqu'il est préparé sans soin, ou avec des matières premières défectueuses.

Pour six personnes prenez 1 kilogramme de morue bien dessalée, mettez-la dans une casserole avec beaucoup d'eau, chauffez ; au premier bouillon couvrez et retirez du feu. Laissez-la pocher pendant une dizaine de minutes, puis enlevez-en les arêtes et émincez-la.

Mettez dans une casserole les émincés de morue et la peau[1] avec 125 grammes d'huile d'olives tiède, plus ou moins fruitée, au goût, et « brandissez » le tout avec une cuiller, c'est-à-dire agitez, travaillez, d'abord pendant cinq minutes sur le feu, puis mettez au bain-marie et continuez à travailler. Lorsque l'huile sera complètement absorbée, ajoutez-en encore, par petites quantités, en travaillant toujours la masse avec la cuiller, de façon à obtenir une pâte parfaitement lisse.

Ajoutez alors de la crème, mélangez bien, aromatisez et assaisonnez avec de l'ail pilé, du jus de citron, du zeste râpé, du poivre fraîchement moulu, goûtez et complétez l'assaisonnement, s'il y a lieu, avec un peu de sel[2], puis incorporez à la masse un hachis de truffes crues ; chauffez pendant un instant et tenez au chaud au bain-marie jusqu'au moment de servir.

Dressez la brandade dans des croûtes de bouchées, ou dans une croûte de vol-au-vent, décorez avec des lames de truffes cuites dans du Madère et servez.



Comme variante, on peut incorporer quelques pommes de terre cuites à la vapeur, mais on prépare la véritable brandade comme il est dit plus haut.

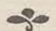
---

1. On peut ne pas mettre la peau ; on obtient alors une brandade de morue plus blanche ; je préfère la conserver, car elle donne du goût et du liant.

2. Il est impossible de préciser les proportions des différents éléments, car tout dépend de la quantité d'huile absorbée par la morue, quantité qui varie avec la qualité du poisson.

Thon grillé, sauce tomate.

Prenez des darnes de thon de un centimètre et demi d'épaisseur environ, faites-les griller, à feu vif, sur un gril très chaud, salez-les et, lorsqu'elles seront cuites, servez-les avec une sauce tomate qui les accompagnera admirablement. La cuisson demande vingt minutes environ ; elle est à point lorsque la chair se détache facilement de l'arête.



Quelques indications sur la sauce tomate.

Pendant sept mois de l'année environ, il est difficile d'avoir à Paris de bonnes tomates fraîches à des prix abordables et il est préférable alors de se servir d'une purée de tomates de conserve, faite comme je l'ai indiqué p. 434, ou de conserves de tomates du commerce et en particulier de conserves italiennes.

En hiver, si l'on veut obtenir un quart de litre de sauce, soit le contenu d'une saucière moyenne, on prendra :

250 grammes de purée de tomates,
60 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
bouillon ou jus de viande[1],
sel et poivre.

On fera cuire pendant cinq minutes la farine dans 40 grammes de beurre sans laisser roussir, on mettra ensuite la purée de tomates, par petites quan-

---

1. La meilleure façon de préparer un bon jus de viande consiste à faire cuire dans une marmite dite « américaine » de la viande coupée en morceaux de la grosseur d'une noix avec des légumes émincés, le tout assaisonné. La cuisson se fait pendant six heures au bain-marie, en ayant soin de maintenir l'eau bouillante au niveau du bouchon de la marmite américaine. L'opération achevée, on recueille le jus et l'on y ajoute celui qu'on obtient en pressant la viande à la presse pour l'épuiser complètement. $1^{kgr},500$ de tranche donne environ 500 grammes de jus. Pour corser les sauces, le mieux est d'employer de la viande sans os ni graisse et un mélange de légumes analogue à celui que j'ai indiqué dans la formule du bouillon corsé, p. 106. Pour malades et pour convalescents, il est bon de ne mettre comme légumes que quelques rondelles de carotte et une rondelle de navet.

tités, en mélangeant bien, on assaisonnera, on éclaircira, s'il y a lieu, avec un peu de bouillon ou de jus de viande, puis on laissera cuire pendant un quart d'heure ; enfin on ajoutera par petits morceaux le reste du beurre, en le laissant fondre simplement dans la sauce, on remuera pour la rendre bien homogène et on servira.

Cette façon de faire la sauce tomate présente le grand avantage de lui conserver son caractère dans toute sa pureté et d'obtenir, alors que les fruits frais sont rares, une sauce qui semble en provenir directement.

En été, on pourra, cela va sans dire, faire la sauce tomate exactement de même avec des fruits frais, en commençant comme cela est indiqué dans la formule de la préparation de la purée de conserve, mais il n'y a aucun inconvénient à lui adjoindre quelques autres éléments, tout en lui conservant naturellement la suprématie dans la préparation.

C'est dans cet esprit que je donne la formule suivante.

Pour faire une saucière de sauce tomate prenez :

1 kilogramme de belles tomates fraîches,
200 grammes de vin blanc,
60 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
2 oignons piqués chacun d'un clou de girofle,
1 bouquet garni,
glace de viande,
sel et poivre.

Épluchez les tomates, coupez-les en morceaux, faites-les fondre dans une casserole avec les oignons, le bouquet et le vin, en chauffant à petit feu pendant une heure. Passez au tamis.

Faites cuire la farine pendant 3 à 4 minutes dans 40 grammes de beurre sans laisser roussir, mouillez avec le jus de tomates, ajoutez la glace de viande, assaisonnez avec sel et poivre, réduisez à consistance voulue, goûtez, enfin ajoutez le reste du beurre que vous laisserez simplement fondre, mélangez bien et servez.



ISSUES[1] D'ANIMAUX DE BOUCHERIE ET DE PORC

Gras-double[2] au vin blanc.

Pour dix à douze personnes prenez :

2 kilogrammes de gras-double nettoyé, roulé et blanchi, tel qu'on le vend à Paris,
650 grammes de sauternes,
250 grammes de carottes coupées en rondelles,
250 grammes d' oignons,
100 grammes de poireaux,
65 grammes de sel gris,
50 grammes de fine champagne,

1. Au point de vue gastronomique, les issues comprennent les extrémités, les entrailles, certains viscères et certaines glandes, notamment la tête, la queue, les pieds, les tripes, le cœur, le foie, les poumons, les rognons, la rate, le ris, les tétines, etc.

2. Par métonymie, on désigne à Paris sous le nom de gras-double ce qu'on appelle ailleurs les tripes. Les tripes sont composées non seulement du gras-double proprement dit, qui est la panse ou premier estomac des ruminants, mais encore du bonnet ou deuxième estomac, du feuillet ou troisième estomac et de la caillette ou franche-mulle, qui est le quatrième estomac.

40 grammes de céleri,
8 grammes de poivre en grains,
4 grammes de thym,
4 grammes de feuilles de laurier,
4 clous de girofle, qu'on piquera dans les oignons,
1 fort pied de veau désossé et coupé en morceaux,
muscade rapée.

Préparez deux bouquets garnis avec les poireaux, le céleri, le thym et le laurier.

Lavez le gras-double à l'eau chaude, coupez-le ensuite en morceaux de 3 à 4 centimètres de côté.

Prenez une marmite en porcelaine allant au feu, mettez au fond l'un des bouquets, quelques oignons, quelques rondelles de carottes, au-dessus une couche de gras-double, assaisonnez avec un tiers du poivre et de la muscade, puis continuez les couches successives de légumes et de gras-double avec l'assaisonnement, jusqu'à épuisement des matières premières. Mettez alors le deuxième bouquet, mouillez avec le sauternes, la fine champagne et l'eau, en quantité suffisante pour couvrir le tout.

Faites cuire au four, à feu doux et en marmite fermée, pendant douze heures au moins.

Retirez alors les bouquets, les légumes, les grains de poivre et servez sur assiettes chaudes.



Dans le Midi, on ajoute souvent deux gousses d'ail.



On obtiendra les tripes à la périgourdine en ajoutant des truffes coupées en tranches, qui cuiront avec les tripes.



On aura les tripes à la mode de Caen en remplaçant le vin par du cidre pur jus de pommes, et la fine champagne par du calvados.

Gras-double au lard.

Pour dix à douze personnes prenez :

2 kilogrammes de gras-double blanchi et tendre,
750 grammes de bon bouillon,
300 grammes de lard de poitrine,
250 grammes de fine champagne,
250 grammes de carottes coupées en rondelles,
200 grammes d' oignons,
125 grammes de beurre,
100 grammes de poireaux,
50 grammes de persil,
40 grammes de céleri,
20 grammes de sel gris,
4 grammes de thym,
2 grammes de laurier,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
4 clous de girofle qu'on piquera chacun dans un oignon,
3 jaunes d'œufs,
1 fort pied de veau désossé et coupé en morceaux,
muscade,
quatre épices.

Préparez deux bouquets garnis avec les poireaux, le persil, le céleri, le thym et le laurier.

Lavez le gras-double à l'eau chaude et coupez-le en morceaux.

Faites dorer dans un peu de graisse le lard coupé en grillades.

Faites flamber la fine champagne.

Mettez dans une marmite en porcelaine épaisse allant au feu le beurre et le gras-double, faites revenir à feu vif, pendant un quart d'heure, sans laisser prendre couleur, mouillez avec le bouillon et la fine champagne brûlée, puis ajoutez pied de veau, lard revenu, carottes, oignons, sel, poivre, muscade, quatre épices, les deux bouquets garnis, l'un au fond, l'autre au-dessus, donnez un bouillon, diminuez le feu et laissez cuire, au four, à feu doux et en casserole fermée, pendant douze heures.

Une heure ou deux avant la fin de la cuisson, si la sauce est trop longue,

poussez le feu pour la faire réduire, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire.

Au moment de servir, enlevez le gras-double, le lard et les carottes, que vous dresserez sur un plat tenu au chaud, dégraissez la sauce, passez-la, liez-la avec les jaunes d'œufs, puis versez-la dans le plat et servez.

C'est, à mon avis, l'un des procédés qui conserve le mieux au gras-double son goût propre, tout en lui donnant un moelleux qu'il ne peut avoir lorsqu'il est simplement cuit au naturel.

Gras-double au gratin.

Pour dix à douze personnes prenez :

2^{kgr},500 de gras-double tel qu'on le vend à Paris,
750 grammes de bouillon,
500 grammes de crème,
250 grammes de fromage de Gruyère râpé,
250 grammes de parmesan râpé,
125 grammes de mie de pain rassis tamisée,
75 grammes de carottes coupées en rondelles,
75 grammes d' oignons coupés en rondelles,
50 grammes de beurre,
50 grammes de poireaux,
10 grammes de céleri en branche,
6 grammes de paprika,
5 grammes de persil,
bouquet garni,
vinaigre de vin[1],
sel.

Lavez le gras-double à l'eau chaude et émincez-le en languettes de la grosseur de bâtons de macaroni.

Hachez le persil et le céleri.

Mettez dans une casserole le beurre, le persil et le céleri hachés, faites revenir, puis ajoutez le gras-double, les légumes, le bouquet garni, mouillez

1. Il est bien difficile d'indiquer exactement la quantité de vinaigre nécessaire, tout dépend de sa force ; avec un vinaigre doux de vin, que je prépare moi-même, il en faut 30 grammes.

avec le bouillon et laissez cuire en casserole couverte jusqu'à ce que le gras-double soit bien tendre. Quatre heures de cuisson suffisent généralement.

Découvrez alors la casserole, faites évaporer le liquide qui reste, retirez le gras-double seul et disposez-le dans une terrine, un plat creux ou un légumier allant au feu, en couches alternées de gras-double, mie de pain, gruyère et parmesan râpés ; assaisonnez au fur et à mesure avec le paprika ; terminez par du fromage. Mélangez bien, ajoutez la crème aigrie au préalable avec un peu de vinaigre, mélangez encore, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu, et mettez au four pendant une heure. Tous les éléments doivent être amalgamés entre eux et le dessus du plat doré.

Servez aussitôt.

C'est absolument fondant.

Gras-double sauté aux poireaux.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de gras-double, blanchi et tendre,
250 grammes de blanc de poireaux, coupé en rondelles minces,
150 grammes de beurre,
150 grammes de vin blanc,
50 grammes d' huile,
20 grammes de sel blanc,
5 grammes de poivre fraîchement moulu,
5 grammes de persil haché,
le jus d'un citron.

Coupez le gras-double en languettes de 1 centimètre de largeur sur 4 centimètres de longueur.

Faites chauffer, dans une grande poêle, l'huile avec 40 grammes de beurre, mettez dedans le gras-double et faites-le sauter en l'assaisonnant avec sel et poivre jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur dorée et légèrement croquant. Il faut vingt minutes environ pour arriver à ce résultat, en opérant sur un feu vif.

En même temps, mais à part, faites dorer les poireaux dans le reste du beurre et amenez-les à la même couleur que le gras-double.

Mélangez alors le tout ensemble, mouillez avec le vin, saupoudrez de persil, laissez cuire encore un peu, arrosez avec le jus de citron et servez.

Cette formule qui diffère de la formule classique du gras-double à la lyonnaise par la substitution du poireau à l'oignon, donne un produit beaucoup plus digestible. Il y a là un principe culinaire peu connu, dont je donnerai plusieurs applications dans la suite, et sur lequel je désire attirer l'attention des gastronomes.

Friture de gras-double.

Pour dix à douze personnes prenez :

2 kilogrammes de gras-double, blanchi et tendre,
250 grammes de carottes émincées,
250 grammes d' oignons émincés,
100 grammes de poireaux,
60 grammes de sel gris,
40 grammes de céleri,
10 grammes d' ail,
8 grammes de poivre en grains,
4 grammes de thym,
4 grammes de laurier,
25 centigrammes de paprika,
1 bouteille de sauternes,
1 fort pied de veau désossé et coupé en morceaux,
4 œufs entiers,
4 clous de girofle, qu'on piquera dans les oignons,
muscade râpée,
mie de pain rassis tamisée.

Coupez le gras-double en 24 morceaux.

Faites-le cuire pendant douze heures avec le vin, le pied de veau, les légumes, les aromates et les condiments, moins le paprika, comme il est indiqué p. 216.

Retirez-le ensuite et égouttez-le.

Battez les œufs avec le paprika, puis passez successivement les morceaux de gras-double d'abord dans les œufs battus, ensuite dans la mie de pain et, lorsqu'ils seront convenablement panés, faites-les frire pendant 5 à 6 minutes

dans un bain de graisse à la température de la graisse qui commence à fumer.

Servez sur une serviette et envoyez en même temps une saucière de sauce tomate, p. 213, ou de sauce béarnaise, p. 229.

Autre friture de gras-double.

Pour quatre personnes prenez :

750 grammes de gras-double,
500 grammes de lait,
50 grammes d' oignons,
10 grammes de sel gris,
2 grammes de poivre,
2 œufs,
2 citrons,
1 bouquet garni,
mie de pain rassis tamisée.

Pelez les oignons et coupez-les en rondelles.

Faites bouillir le lait, puis mettez dedans le gras-double coupé en morceaux carrés de 3 centimètres de côté, les oignons, le bouquet garni, le sel, le poivre, et faites cuire pendant quatre heures.

Laissez le gras-double refroidir dans sa cuisson, puis retirez-le et enlevez avec un couteau une partie de la sauce figée qui le recouvre.

Battez les œufs, trempez dedans un à un les morceaux de gras-double, passez-les ensuite dans la mie de pain et faites-les frire dans un bain de friture chaude.

Saupoudrez de sel blanc au sortir de la friture et servez sur une serviette avec les citrons.

Tripes au jus de poireaux.

Pour douze personnes prenez :

2^{kgr},500 de tripes,
500 grammes de couenne de lard,
50 grammes de sel gris,

25 grammes de poivre blanc concassé,
20 grammes de racine de persil,
5 grammes d' estragon,
5 milligrammes de cayenne,
5 poireaux,
5 échalotes,
5 petites gousses d'ail,
2 clous de girofle,
1 pied de bœuf,
1 pied de veau,
1/8 d'une noix de muscade.

Foncez avec la couenne une marmite en porcelaine épaisse allant au feu ; puis mettez les tripes coupées en gros morceaux et les pieds ; saupoudrez de sel et de cayenne, ajoutez le persil, l'estragon, les poireaux et, dans un sachet, le poivre, les échalotes, l'ail, les clous de girofle et la muscade.

Lutez la marmite avec de la pâte, mettez au four et faites cuire pendant sept heures, à température modérée. Ouvrez la marmite, retirez le sachet, le persil, l'estragon et les poireaux, enlevez les os des pieds, mélangez pour homogénéiser et servez sur assiettes chaudes.

Langue de bœuf salée [1].

Pour six personnes prenez :

2 kilogrammes de sel gris,
20 grammes de salpêtre en poudre,
12 grammes de poivre fraîchement moulu,
12 grammes de poudre de curry,
12 grammes de quatre épices,
12 grammes de paprika,
5 grammes de thym mondé,
10 oignons moyens coupés en rondelles,
10 échalotes,
10 gousses d'ail,
6 feuilles de laurier.
1 langue de bœuf,

---

1. La salaison, qui s'effectue soit à sec, soit dans une saumure, est un procédé très ancien de conservation des aliments.

Incisez la peau de la langue.

Frottez la langue avec le salpêtre, puis mettez-la dans un vase en porcelaine avec les oignons, les échalotes, l'ail, le laurier, le thym, saupoudrez de poivre, curry, quatre épices, paprika, et couvrez le tout avec le sel gris. Gardez au frais, en vase couvert, pendant quinze jours.

Retirez alors la langue, secouez-la et faites-la cuire pendant trois heures dans du vin blanc. Laissez-la refroidir dans sa cuisson, puis sortez-la et essuyez-la ; elle est prête à être servie.

La langue de bœuf préparée ainsi est de beaucoup supérieure à tous les produits similaires du commerce.

Langue de bœuf fumée[1].

La langue, salée au préalable comme il est dit p. 222, puis essuyée, est exposée pendant huit jours entiers à la fumée de branches vertes de genê-

---

1. *Fumage.* — Le fumage, ou exposition des viandes et des poissons à l'action de la fumée, est un excellent procédé de conservation qui permet d'aromatiser ces substances de différentes façons suivant le combustible employé. Les substances à fumer sont d'abord salées, essuyées et enfin exposées dans une cheminée ou mieux dans une chambre à fumée, suffisamment loin du foyer pour que le feu ne les atteigne pas, et suffisamment près pour que la fumée les pénètre bien. Le fumage doit se faire progressivement et les matières combustibles doivent être fraîches de façon à donner le maximum de fumée. Les plus employées sont le bouleau, le chêne, le hêtre, le peuplier et le mélèze, mais le combustible de choix consiste en branches vertes de genévrier chargées de baies.

On termine souvent l'opération du fumage par l'incinération d'aromates tels que laurier, romarin, thym, pruneaux secs, bois de réglisse, clous de girofle, etc.

Pour être convenablement fumées, les pièces de bœuf ou de mouton ne doivent pas peser plus de 3 kilogrammes. Leur fumage demande sept semaines environ, dont une semaine de fumage intensif au genévrier et six semaines de fumage lent au bois ordinaire. Au bout de six semaines de séchage, ces viandes fumées peuvent être mangées crues ; elles peuvent également être préparées avec des légumes.

Les jambons sont fréquemment mis à macérer dans de l'eau-de-vie aromatisée de baies de genévrier, pendant quelques heures, au sortir de la saumure et avant d'être soumis au fumage. La durée du fumage d'un jambon moyen est de quinze jours environ.

On peut traiter de même les saucisses, les andouilles et les boudins.

On fume aussi certaines parties de volaille et en particulier les poitrines d'oie.

On fume également les poissons. La durée de l'opération est de vingt-quatre heures pour les harengs, de quatre jours pour les brochets et les anguilles, de trois semaines pour les saumons.

D'une façon générale, les substances à fumer doivent être suspendues pendant l'opération successivement par les deux bouts, et les substances fumées doivent être conservées pendues dans un endroit sec.

vrier chargées de baies, dont on augmente progressivement l'intensité. Lorsqu'elle est fumée, elle doit être suspendue dans un endroit sec.

Au bout de six semaines de séchage on peut la manger crue ou cuite, chaude ou froide.

Lorsqu'elle devra être servie chaude, on la fera cuire simplement dans de l'eau pendant trois heures ; mais si on doit la servir froide, on prendra de préférence comme liquide de cuisson un court-bouillon au vin, dans lequel on la laissera refroidir.

Tête de veau en aspic, sauce douce.

Pour dix à douze personnes prenez :

1° 1 belle tête de veau entière,
1 grosse carotte et 4 plus petites,
1 poireau,
1 oignon,
2 clous de girofle qu'on piquera dans l'oignon,
bouquet garni,
sel gris.

2° pour un litre de sauce :
30 grammes d'un mélange en parties égales de civette, estragon, cerfeuil et persil hachés,
10 grammes de sucre en poudre,
4 jaunes d'œufs durs,
huile et vinaigre en quantité suffisante,
sel.

Lavez la tête, mettez-la dans une marmite en porcelaine allant au feu avec la grosse carotte, le poireau, l'oignon, les clous de girofle, le bouquet garni, de l'eau en quantité suffisante pour la couvrir et du sel gris, à raison de 15 grammes par litre d'eau ; faites bouillir, écumez, puis continuez la cuisson, à liquide frissonnant comme pour un pot-au-feu, pendant trois heures.

En même temps, mettez à cuire dans le bouillon les quatre autres carottes sans les laisser ramollir.

Retirez la tête, désossez-la, coupez-la en petits morceaux ; prenez ensuite

un moule, décorez-en le fond et les parois avec des rondelles de carottes, puis mettez dedans les différents morceaux de tête en les mélangeant et versez dessus le jus de cuisson.

Laissez prendre en gelée ; démoulez et servez avec une sauce douce ou une sauce moutarde froide.



On prépare la sauce douce de la manière suivante : on pétrit les jaunes d'œufs avec les fines herbes, puis on fait une sauce ordinaire à l'huile et au vinaigre salée au goût et on y incorpore le sucre en poudre, les jaunes d'œufs et les fines herbes.

La proportion de sucre indiquée convient généralement, mais il est préférable, ici encore, de s'en rapporter à son goût personnel et de n'ajouter le sucre que par petites quantités, en remuant chaque fois la sauce de façon à l'homogénéiser parfaitement.

C'est le sucre qui donne à la sauce son cachet spécial ; il ne faut pas cependant qu'elle ait une saveur sucrée ; il suffit qu'elle soit douce.



Pour obtenir la sauce moutarde froide, on délayera des jaunes d'œufs avec du jus de citron ou du vinaigre et de la moutarde, et on ajoutera ensuite de l'huile d'olives en tournant constamment. On fera l'assaisonnement au goût avec sel, poivre et estragon haché.

Tête de veau frite, sauce tomate.

Préparez six heures à l'avance une pâte bien lisse, homogène et légèrement fluide, avec du lait de la farine et du sel.

Faites cuire la tête de veau comme il est dit p. 224. Coupez-la en morceaux, trempez chaque morceau dans la pâte, puis plongez-les ainsi enrobés dans de la friture chaude ; retirez-les dès que la pâte est cuite et servez chaud avec une sauce tomate, p. 213.



On peut faire frire de même la cervelle de veau. La seule différence consiste en ce qu'il ne faut la court-bouillonner que pendant une dizaine de minutes seulement.

Langue de veau, sauce aux raisins et aux amandes.

Pour six personnes prenez :

1 langue de veau,
60 grammes de beurre,
40 grammes de raisins de Smyrne,
25 grammes d' amandes,
20 grammes de farine,
20 grammes de glace de viande,
10 grammes de jus de citron,
5 grammes de sucre en poudre,
2 décigrammes de poivre,
sel blanc.

Faites cuire la langue pendant une heure et demie en moyenne, comme il est dit pour la tête de veau, p. 224, et tenez-la au chaud. Concentrez le bouillon et dégraissez-le.

Ébouillantez les amandes, pelez-les et émincez-les.

Triez les grains de raisin et lavez-les.

Faites roussir la farine dans le beurre, mouillez avec du bouillon de cuisson, mettez la glace de viande, le sucre, le poivre, le jus de citron, les raisins, les amandes émincées, goûtez et ajoutez, s'il y a lieu, un peu de sel.

Dépouillez la langue, escalopez-la, mettez les tranches dans la sauce, laissez-les mijoter pendant une heure à petit feu et servez.

Envoyez en même temps un plat de riz sec ou de riz à l'étouffée au beurre clarifié.



La sauce aux raisins et aux amandes peut aussi accompagner certains poissons et en particulier la carpe court-bouillonnée.

Cervelles[1] de veau, sauce hollandaise à la ravigote.

Pour six personnes prenez ;

250 grammes de beurre,
250 grammes d' un mélange de cerfeuil, estragon, pimprenelle, civette, cresson alénois,
30 grammes d' eau,
8 grammes d' huile d'olives,
4 grammes de vinaigre à l'estragon,
4 jaunes d'œufs frais,
2 cervelles de veau,
bouillon,
légumes tournés,
sel et poivre.

Faites blanchir les cervelles dans de l'eau salée et vinaigrée, égouttez-les et achevez leur cuisson en les laissant mijoter à tout petit feu pendant un quart d'heure dans du bon bouillon. Égouttez-les ensuite, puis servez-les entières, aussi chaudes que possible, et masquées par une sauce hollandaise à la ravigote.

Garnissez le plat avec des légumes tournés, tels que pommes de terre, carottes, navets, etc., cuits à l'eau, à l'anglaise.



On prépare la sauce hollandaise à la ravigote comme la sauce hollandaise ordinaire, en remplaçant le beurre ordinaire par un beurre aromatisé dit « beurre de ravigote ».

Pour préparer le beurre de ravigote, épluchez les herbes, lavez-les, faites-les blanchir, égouttez-les, pressez-les, pilez-les, passez-les; ajoutez-y l'huile, le vinaigre et incorporez le tout au beurre dans un mortier.

Avec ce beurre de ravigote, les jaunes d'œufs, l'eau, le sel et le poivre, vous opérerez ensuite comme pour faire une sauce hollandaise, p. 198.

---

1. Les préparations indiquées pour la cervelle de veau sont applicables aux cervelles de tous les animaux de boucherie et de porc.



Pour compléter ce que j'ai dit de la sauce hollandaise en général, j'ajouterai ici qu'en employant dans sa préparation, au lieu de beurre ordinaire, du beurre de crevettes ou d'écrevisses, p. 160, ou encore du beurre dans lequel on aura incorporé du corail de homard, de langouste ou d'oursins, on obtiendra des sauces colorées et aromatisées qui trouveront leur emploi dans bien des cas.

Cervelle de veau en coquilles.

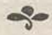
Faites cuire une cervelle de veau dans de l'eau salée, vinaigrée et aromatisée avec de l'oignon ; passez-la au tamis et tenez-la au chaud.

Préparez une sauce Béchamel grasse, p. 311, ou une sauce suprême, p. 235; incorporez-y des queues d'écrevisses cuites comme il est dit p. 159 et coupées en tranches, ou des queues entières de crevettes cuites, des champignons cuits à part et émincés, et des rondelles de truffes noires cuites au porto, puis ajoutez la purée de cervelle et mettez cette préparation dans des coquilles ; saupoudrez d'un peu de parmesan râpé et de mie de pain rassis tamisée, placez par-dessus un petit morceau de beurre dans chaque coquille et faites gratiner au four.

Servez avec des tranches de citron.



On peut aussi, avec la préparation ci-dessus, garnir des croûtes de bouchées ou de vol-au-vent ; on aura ainsi des bouchées ou des vol-au-vent à la cervelle.



On peut encore, avec la même préparation, mais en la tenant plus serrée, faire des croquettes qu'on passera successivement dans de l'œuf battu et dans de la mie de pain rassis tamisée et qu'on fera frire à pleine friture.

On servira après avoir décoré le plat avec du persil frit et des tranches de citron.

Oreilles de veau farcies, sauce béarnaise.

Pour six personnes prenez :

1° 200 grammes de crème,
185 grammes de beurre,
125 grammes de truffes cuites dans du madère,
120 grammes de blanc de poulet rôti,
120 grammes de ris de veau cuit au beurre,
30 grammes de farine,
30 grammes de fond de veau, p. 260,
4 grammes de poivre fraîchement moulu,
6 oreilles de veau,
6 écrevisses cuites suivant le rite,
3 œufs frais,
1 carotte,
1 oignon,
vin blanc sec,
bouillon,
mie de pain rassis tamisée,
bouquet garni,
citron,
sel et poivre,

2° pour la sauce :

250 grammes de beurre,
100 grammes de vinaigre de vin de force moyenne,
30 grammes d' eau froide,
4 jaunes d'œufs frais,
2 échalotes,
estragon,
sel et poivre.

Faites blanchir les oreilles dans de l'eau salée, lavez-les ensuite à l'eau froide, frottez-les avec du citron coupé en tranches, puis enveloppez chaque oreille à part dans un linge blanc que vous coudrez.

Préparez un court-bouillon avec moitié de vin et moitié de bouillon, l'oignon, la carotte coupée en morceaux, le bouquet garni, du sel et du poivre.

Mettez les oreilles dans ce court-bouillon, laissez-les cuire pendant trois heures en ajoutant, au fur et à mesure de l'évaporation, quantité équivalente du mélange vin blanc et bouillon, de façon que les oreilles baignent constamment dans le liquide, puis sortez-les du court-bouillon et enlevez les linges.

Pendant la cuisson des oreilles, préparez la farce.

Coupez en petits morceaux le blanc de poulet, le ris de veau et les queues d'écrevisses, mélangez bien le tout.

Faites un beurre d'écrevisses avec 75 grammes de beurre et les parures.

Faites blondir la farine dans 50 grammes de beurre, mouillez avec le fond de veau, mettez une partie de la crème, le beurre d'écrevisses, les truffes coupées en tranches, le poivre et du sel au goût, ajoutez le mélange de blanc de poulet, ris de veau et queues d'écrevisses et laissez cuire le tout pendant un moment.

Retirez du feu, liez avec le reste de la crème et deux jaunes d'œufs, laissez refroidir.

Lorsque la farce sera froide, garnissez-en les pavillons des oreilles.

Battez le dernier œuf entier et deux blancs en neige, passez dedans les oreilles et roulez-les dans de la mie de pain tamisée, le tout à deux reprises, de façon à les bien paner.

Un quart d'heure avant de servir, faites frire au four, dans le reste du beurre, les oreilles ainsi farcies et panées, de façon à les dorer; égouttez-les et servez-les, présentées debout sur un plat, avec une sauce béarnaise.



La sauce béarnaise est une sauce hollandaise relevée par une réduction passée de vinaigre et d'échalotes et aromatisée avec de l'estragon.

On préparera d'abord une sauce hollandaise avec le beurre, les jaunes d'œufs, l'eau froide, le sel et le poivre, puis on fera une réduction de vinaigre et d'échalotes, on la passera, on l'incorporera à la hollandaise et on ajoutera de l'estragon haché, au goût.

Il est bon de préparer les oreilles quelques heures à l'avance.

Rognons de veau sautés, à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

125 grammes de crème,
125 grammes de champignons de couche,
100 grammes de beurre,
100 grammes de fond de veau préparé comme il est dit, p. 260,
30 grammes d' oignons hachés,
30 grammes de raifort râpé,
5 grammes de persil haché,
2 grammes de sel,
2 grammes de paprika,
2 rognons de veau parés, pesant ensemble 400 grammes environ,
vinaigre.

Coupez les rognons en deux dans le sens de leur longueur, retirez-en les parties nerveuses, escalopez-les ensuite en tranches minces, assaisonnez-les avec le sel et le paprika, faites-les sauter pendant cinq minutes dans 80 grammes de beurre, puis égouttez-les dans une passoire et tenez-les au chaud.

Épluchez les champignons, émincez-les et faites-les sauter dans le beurre qui a servi pour les rognons. Réservez et tenez au chaud.

Mettez dans une casserole le reste du beurre et les oignons, chauffez à petit feu, sans laisser prendre couleur, ajoutez le beurre de cuisson des champignons, la crème additionnée d'un peu de vinaigre, au goût, le fond de veau, concentrez, puis mettez le persil, le raifort, les champignons et les rognons et chauffez ensemble pendant un instant, sans laisser bouillir.

Servez, en envoyant en même temps un plat de riz sec sauté au beurre, p. 395.

Ces rognons à la crème sont excellents ; tous les éléments de la sauce sont parfaitement fondus et aucun ne domine.

Rognons de veau sautés, au vin.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de fond de veau préparé comme il est dit, p. 260,
200 grammes de vin, par exemple madère, porto blanc ou champagne,
125 grammes de rognons de coq, blancs, fermes, non crevés,
100 grammes de beurre,
2 rognons de veau,
2 truffes,
farine,
jus de citron,
sel et poivre.

Nettoyez les truffes, pilez-en une avec 20 grammes de beurre, passez au tamis ; faites cuire l'autre dans le vin et coupez-la en rondelles ; réservez.

Clarifiez le reste du beurre.

Coupez les rognons en deux dans le sens de leur longueur, retirez-en les parties nerveuses, escalopez-les ensuite en tranches minces, assaisonnez-les avec sel et poivre, faites-les sauter pendant cinq minutes dans le beurre clarifié, puis égouttez-les dans une passoire.

Mettez le vin dans une casserole, ajoutez un peu de sel et de poivre ; faites réduire aux trois quarts du volume.

Remettez les rognons dans la sauteuse, sans beurre, saupoudrez d'un peu de farine, faites sauter encore pendant deux minutes, mouillez avec le vin réduit et laissez bouillir pendant une minute. Passez le jus ; tenez les rognons au chaud.

En même temps, faites cuire, sans laisser bouillir, les rognons de coq dans le fond de veau aromatisé avec du jus de citron, retirez-les dès qu'ils seront fermes ; passez le jus ; tenez-les rognons au chaud. Réunissez les jus de cuisson des rognons de veau et des rognons de coq, ajoutez-y la purée de truffe ; faites réduire.

Foncez un plat chaud avec cette réduction, mettez dessus les escalopes de rognons de veau, décorez le plat avec les rognons de coq et les rondelles de truffe et servez.

Comme boisson, un vieux bourgogne blanc, sec, est de circonstance.

Rognons de veau en cocotte.

Pour quatre personnes prenez :

2 rognons de veau, recouverts d'une mince couche de graisse, et pesant ensemble 500 grammes environ,
500 grammes de légumes variés, tels que pointes d'asperges, petits pois, fonds d'artichauts, petits champignons, petits oignons, etc.
160 grammes de beurre,
100 grammes de fond de veau préparé comme il est dit, p. 260,
100 grammes de vin blanc,
10 grains de genièvre,
sel et poivre.

Faites chauffer 60 grammes de beurre dans une cocotte en porcelaine, puis mettez les rognons, salez, poivrez[1], ajoutez le genièvre et laissez cuire, à très petit feu, la cocotte à moitié couverte, pendant trois quarts d'heure. Retournez les rognons de temps en temps.

Faites blanchir dans de l'eau bouillante salée les pointes d'asperges, les petits pois et les fonds d'artichauts.

Faites blondir légèrement les oignons dans le reste du beurre, ajoutez ensuite les champignons et les légumes blanchis, achevez leur cuisson et tenez-les au chaud.

Dix minutes avant de servir, enlevez les rognons de la cocotte, tenez-les au chaud ; dégraissez et passez leur cuisson, mettez-la dans une casserole avec le fond de veau et le vin, réduisez jusqu'à consistance convenable goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu.

Enfin, coupez chaque rognon en deux dans le sens de leur longueur, remettez-les dans la cocotte, masquez-les avec la sauce, disposez les légumes autour comme garniture et servez.

Ris de veau au jus.

Pour six personnes prenez :

1 beau ris de veau,
100 grammes de beurre,

---

1. Les proportions de sel et de poivre dépendent de l'assaisonnement du fond de veau ; il sera bon de ne pas mettre au début plus de 1 gramme de sel et 1 décigramme de poivre.

60 grammes d' oignons émincés,
60 grammes de carottes émincées,
50 grammes de bon jus,
10 grammes de persil en bouquet,
sel et poivre.

Enlevez le cornet, faites dégorger le ris pendant une heure au moins dans de l'eau fraîche légèrement salée avec du sel gris, puis retirez-le et essuyez-le soigneusement. On recommande généralement, dans les traités classiques, de faire blanchir[1] le ris à l'eau avant de le faire cuire ; à mon avis c'est une erreur, car on lui conserve mieux la finesse de son goût en ne lui faisant pas subir cette première opération.

Voici comment je conseille d'opérer.

Mettez dans une casserole le beurre et le ris dégorgé, faites-le revenir pendant un quart d'heure, de façon à le dorer légèrement, enlevez-le alors, puis mettez dans la casserole les oignons, les carottes, le bouquet de persil, remettez le ris dessus ; faites pincer[2] les légumes pendant un quart d'heure, mouillez avec le jus, salez, poivrez et finissez de faire cuire à petit feu pendant une demi-heure.

Dégraissez, passez la sauce.

Préparez un plat de légumes : petits pois, épinards, chicorée ou oseille, par exemple, dressez le ris dessus, masquez-le avec la sauce et servez.

Escalopes de ris de veau panées, sauce suprême.

Pour six personnes prenez :

1° 100 grammes de beurre,
2 œufs frais,
1 beau ris de veau,
mie de pain rassis tamisée.

---

1. A cet effet, certaines personnes ébouillantent le ris, d'autres le plongent dans de l'eau froide, font chauffer et retirent le ris au premier bouillon.
2. Au sens culinaire, le mot pincer veut dire attacher au fond de la casserole.

2° pour la sauce[1] :

250 grammes de gelée de veau et de volaille[2],
100 grammes de crème,
60 grammes de vin de Sauternes,
40 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
jus de citron,
sel et poivre.

Épluchez le ris, faites-le dégorger, puis escalopez-le ; cette opération demande un peu de soin.

Passez les escalopes dans les œufs battus et dans de la mie de pain, puis faites-les cuire dans le beurre, à la poêle, pendant un quart d'heure, sans ajouter aucun assaisonnement.

Servez les escalopes de ris de veau masquées avec la sauce, ou envoyez la sauce à part dans une saucière.

Préparez la sauce suprême de la façon suivante : pendant la cuisson du ris, mettez dans une casserole 30 grammes de beurre et la farine, tournez sans laisser roussir, ajoutez la gelée de veau et de volaille, mouillez avec le sauternes, faites cuire pendant un quart d'heure au moins, puis mettez la crème, le reste du beurre coupé en petits morceaux ; mélangez bien, goûtez et complétez l'assaisonnement avec sel, poivre et jus de citron.

Foie de veau en crépinettes.

Pour six personnes prenez :

---

1. Je donne ici la formule de la sauce suprême simple. On peut toujours, à volonté, la garnir de fines herbes hachées, de champignons, de truffes.

2. Pour préparer un litre de gelée de veau et de volaille, prenez :

2 litres d' eau,
150 grammes de carottes,
150 grammes de navets,
30 grammes de sel gris,
3 abatis de poularde,
1 pied de veau,
1 beau poireau.

Faites cuire ensemble comme pour un pot-au-feu. Lorsque le liquide est réduit à la moitié de son volume, ce qui demande quatre heures environ, retirez du feu, passez le jus et laissez-le prendre en gelée.

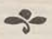
450 grammes de foie de veau tout paré et coupé en trois tranches semblables,
150 grammes de veau paré,
150 grammes de jambon cru, entrelardé, sans os,
125 grammes de champignons de couche,
60 grammes de beurre,
10 grammes de glace de viande,
10 grammes d' échalotes,
10 grammes de sel blanc,
2 grammes de persil,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
1/2 gramme de quatre épices,
2 jaunes d'œufs,
jus de citron,
crépine de porc.

Pelez les champignons, passez-les dans du jus de citron.

Hachez ensemble veau, jambon, échalotes, persil et champignons, assaisonnez avec sel, poivre, quatre épices, liez le hachis avec les jaunes d'œufs et enduisez-en les deux côtés des tranches de foie de veau.

Enveloppez isolément chaque tranche ainsi apprêtée dans de la crépine de porc.

Faites fondre le beurre dans une casserole, mettez ensuite les crépinettes, laissez cuire à l'étouffée, à petit feu, pendant trois quarts d'heure, puis dégraissez soigneusement le jus de cuisson, corsez-le avec la glace de viande, goûtez pour l'assaisonnement et complétez-le s'il y a lieu. Enfin servez en envoyant en même temps un plat de petits pois.



On peut préparer la cervelle de veau d'une façon analogue ; on la servira sur une purée de chicorée à la crème que l'on apprêtera comme la purée d'épinards à la crème, p. 419.

Foie de veau en aspic.

Pour six personnes prenez :

1 kilogramme de foie de veau gras,
150 grammes de vin blanc de Bourgogne,
150 grammes de madère,
5 grammes de sel,
2 grammes de poivre,
2 grammes de quatre épices,
1 bouquet garni,
1 barde de lard,
1 litre de bouillon corsé, préparé comme il est dit p. 106, aux éléments duquel on aura ajouté du jarret de veau, pour obtenir une gelée plus ferme.

Assaisonnez le foie avec le sel, le poivre et les quatre épices, mettez-le à mariner pendant deux heures dans le madère, bardez-le ensuite.

Versez dans une cocotte en porcelaine allant au feu le bouillon, le vin blanc et le madère de la marinade, ajoutez le bouquet, faites bouillir de façon à réduire le volume du liquide à un litre, puis plongez le foie bardé dans le liquide bouillant.

Mettez le tout au four pendant 20 à 30 minutes, suivant que vous aimez le foie plus ou moins cuit, puis retirez la cocotte du four et laissez refroidir un peu le foie dans sa cuisson afin d'éviter qu'il se racornisse.

Dégraissez, concentrez et clarifiez le jus de cuisson.

Coulez au fond d'un moule une partie de ce jus, laissez-le prendre en gelée, mettez ensuite le foie, versez par-dessus le reste du jus et faites prendre.

Démoulez et servez.

Le foie de veau ainsi préparé n'a certes pas la prétention de rivaliser avec le foie gras d'oie en aspic, p. 330 ; mais il peut accompagner honorablement une salade dans un repas de famille.

Pieds de veau, sauce tartare.

Faites cuire les pieds dans un court-bouillon au vin additionné de légumes et aromatisé par un peu de safran.

Quand ils seront ramollis, retirez-les, désossez-les, coupez-les en morceaux. Tenez au chaud.

Préparez la sauce. Passez le court-bouillon à la passoire fine, réduisez-le, puis ajoutez des jaunes d'œufs durs écrasés avec un peu d'huile d'olives, des

câpres, du sel, un peu de sucre en poudre, au goût, donnez un bouillon et acidulez avec du jus de citron.

Masquez les pieds avec cette sauce et servez.

Pieds de mouton, sauce mayonnaise à la ravigote.

Pour quatre personnes prenez :

12 pieds de mouton échaudés, tels qu'on les vend à Paris,
1 bouteille de vin blanc sec,
1 grosse gousse d'ail entière,
1 belle carotte coupée en rondelles,
1 oignon moyen coupé en rondelles,
1 bouquet garni composé de 5 grammes de persil, 1 brindille de thym et 1/4 de feuille de laurier,
huile,
jaunes d'œufs frais,
cerfeuil,
estragon,
pimprenelle,
civette,
cresson alénois,
câpres,
cornichons hachés,
muscade,
poivre blanc,
piment,
sel,
jus de citron ou vinaigre.

Préparez un court-bouillon avec le vin, l'ail, la carotte, l'oignon, le bouquet garni, faites bouillir, puis mettez les pieds ; après une heure et demie de cuisson environ, éloignez-les du feu et laissez-les refroidir dans le liquide.

Retirez les pieds, désossez-les, passez le jus de cuisson, et remettez-les ensuite dans le jus passé pendant le temps suffisant pour que tout le jus soit absorbé par eux.

Préparez alors une sauce mayonnaise à la ravigote et pour cela faites d'abord

une mayonnaise ordinaire, p. 184, à laquelle vous ajouterez du cerfeuil, de l'estragon, de la pimprenelle, de la civette, du cresson alénois blanchis, égouttés, pressés, pilés et passés, et que vous relèverez avec des câpres, des cornichons hachés, de la muscade, du poivre blanc, du piment et du jus de citron ou un peu de vinaigre, au goût.

Mélangez cette sauce avec les pieds et laissez en contact pendant plusieurs heures avant de servir.



Comme variantes, on peut introduire dans la ravigote de la ciboulette, du fenouil, de l'ail, des filets d'anchois, des œufs durs hachés, etc.

Pieds de porc bouillis.

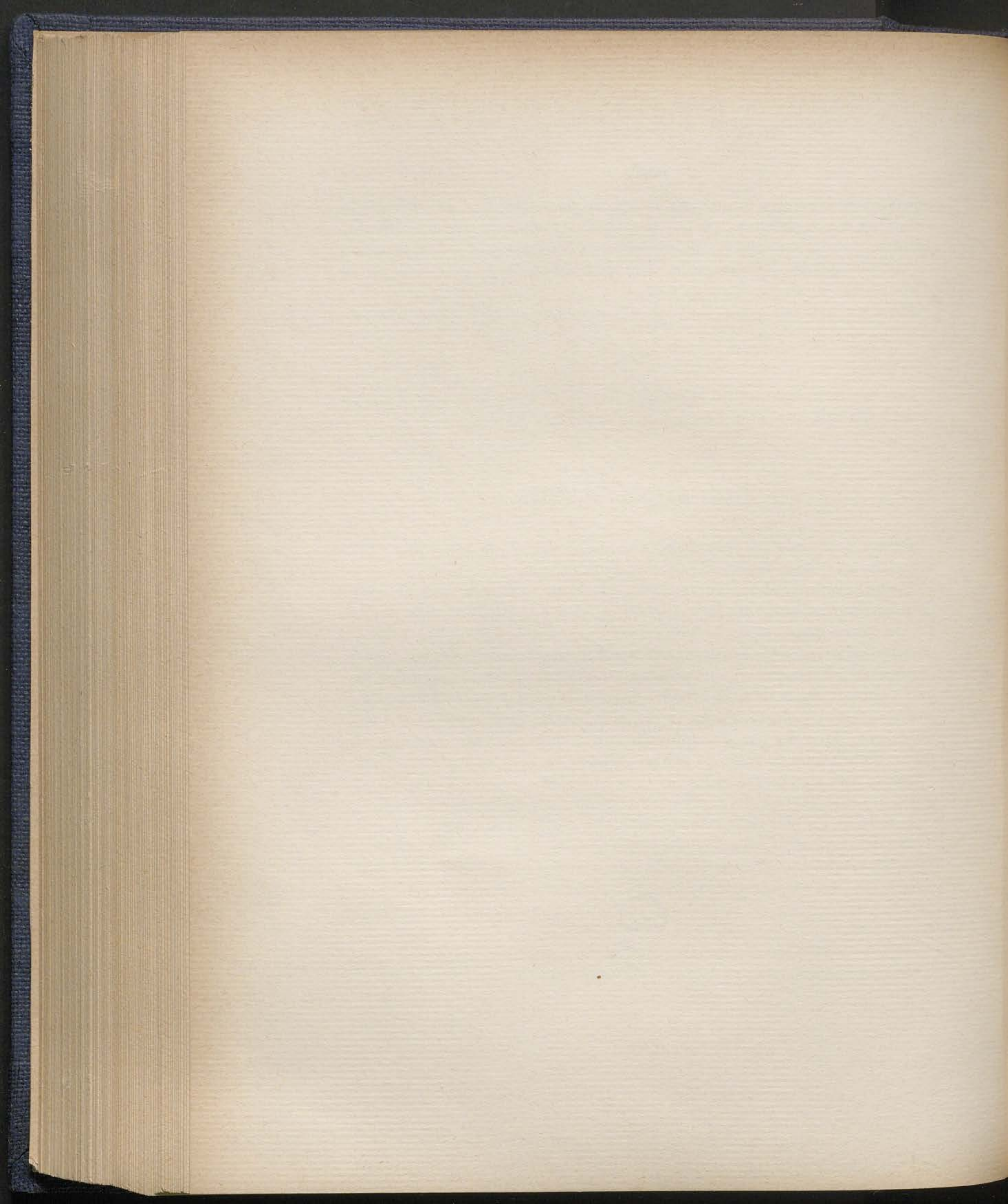
Prenez des pieds de porc frais, non salés, enlevez-en les griffes, puis échaudez-les et lavez-les ensuite dans de l'eau fraîche.

Préparez un court-bouillon avec eau, vin blanc, vinaigre, bouquet garni de thym, laurier, persil et sauge, oignon, carotte, ail, échalote, clous de girofle, poivre en grains et sel.

Faites cuire les pieds dans ce court-bouillon pendant cinq heures, à liquide légèrement frissonnant comme pour un pot-au-feu, en ayant soin qu'ils baignent constamment dans le liquide. Lorsqu'ils seront cuits, retirez-les et maintenez-les au chaud. Passez le jus, réduisez-le, ajoutez-y de la crème de riz délayée dans un peu d'eau froide, laissez cuire, liez la sauce avec des jaunes d'œufs frais et versez-la sur les pieds.

Servez sur assiettes chaudes.





VIANDES DE BOUCHERIE ET CHARCUTERIE

Filet Boston.

Pour six personnes prenez une belle tranche de filet de bœuf, épaisse de 4 centimètres et pesant environ 1 kilogramme.

Pour la cuisson, servez-vous d'un gril à feu dessus. Commencez par chauffer le gril pour éviter l'adhérence de la viande, mettez dessus le filet, saisissez-le à feu vif, puis continuez la cuisson pendant 8 à 10 minutes à feu plus doux ; retournez-le ensuite et traitez-le de la même manière de l'autre côté. Un peu avant la fin de l'opération, salez et poivrez au goût. La cuisson est à point lorsque le sang suinte à la surface de la viande.

Servez alors avec une sauce aux huîtres, qui devra être prête en même temps que le filet.

Prenez à cet effet 36 belles huîtres, détachez-les de leurs coquilles, recueillez-les ainsi que leur eau dans une petite casserole, mettez sur le feu, donnez un bouillon, écumez, enlevez les mollusques et tenez-les au chaud ; passez le liquide et faites-le réduire.

Préparez une sauce hollandaise, conformément aux indications données p. 198, ou une béarnaise, p. 230, ou encore une allemande, p. 96, incor-

porez-y les huîtres ainsi que la réduction de leur eau, goûtez et complétez l'assaisonnement, s'il y a lieu, avec sel, poivre et jus de citron.



Le faux filet et l'entrecôte peuvent être traités de la même façon.



Le filet, le faux filet et l'entrecôte grillés peuvent encore être servis avec une sauce béarnaise ordinaire ou avec du beurre d'anchois, de l'huile d'anchois, etc.



Pour préparer du beurre d'anchois, prenez 150 gr. de beurre et une douzaine de beaux anchois salés. Lavez les anchois, essuyez-les, enlevez les arêtes, pilez la chair avec le beurre et passez le tout au tamis.



Pour préparer de l'huile d'anchois, pilez des anchois dans un mortier ; incorporez ensuite à la purée sèche obtenue de la bonne huile d'olives, puis passez le tout au tamis.



Dans tous les cas, quelle que soit la sauce servie avec le bœuf grillé, les garnitures qui conviennent le mieux sont des pommes de terre soufflées, p. 403, des pommes de terre Anna, p. 401, ou des pommes de terre Champs-Elysées, p. 402.



La sauce aux huîtres accompagne encore très bien les poissons cuits au court-bouillon, notamment le turbot et la barbue ; elle est excellente aussi avec les langoustes, les langoustines et les cigales de mer grillées ; mais il est bon, dans ces cas, d'employer un velouté maigre[1] comme véhicule des huîtres.

---

1. On prépare le velouté maigre de la façon suivante.
Faites un bouillon de poisson concentré, comme il est dit, p. 136, relevé avec un peu de vin blanc ;

Filets mignons, sauce madère, aux pommes de terre à la crème.

Pour six personnes prenez :

1 kilogramme de pommes de terre,
250 grammes de beurre,
250 grammes de crème,
200 grammes de madère,
125 grammes de bouillon,
125 grammes de champignons de couche,
20 grammes de farine,
6 filets mignons,
1 truffe noire du Périgord,
muscade,
sel et poivre.

Épluchez les champignons.

Nettoyez la truffe et coupez-la en tranches minces.

Prenez une casserole de dimensions convenables, mettez dedans 80 grammes de beurre et la farine, faites roussir, mouillez avec le madère et le bouillon, laissez cuire à petit feu pendant une demi-heure en tournant de temps en temps, puis ajoutez champignons et truffe. Continuez à faire cuire encore pendant une demi-heure, toujours en tournant.

En même temps, faites cuire dans de l'eau salée les pommes de terre en robe de chambre, pelez-les, coupez-les en morceaux si elles sont grosses, laissez-les entières si elles sont petites, puis mettez-les dans une casserole avec la crème, du sel, du poivre et de la muscade, au goût. Faites mijoter à tout petit feu pendant un quart d'heure.

Enfin faites chauffer 100 grammes de beurre dans une poêle, mettez dedans les filets mignons que vous laisserez cuire pendant cinq minutes de chaque côté; puis dressez-les sur un plat et masquez-les avec la sauce madère.

écumez et passez ; puis faites cuire de la farine dans du beurre sans laisser prendre couleur, mouillez avec le bouillon de poisson, faites réduire et réservez.

Un instant avant de servir, ajoutez aux pommes de terre le reste du beurre coupé en petits morceaux et envoyez-les à part, dans un légumier, en même temps que les filets.

C'est un plat excellent, qui a généralement beaucoup de succès.

Filet de bœuf poché, aux tomates.

Pour huit à dix personnes prenez :

1 500 grammes de filet de bœuf paré,
1 500 grammes de bon bouillon,
200 grammes de purée de tomates aromatisée,
125 grammes de madère,
60 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
6 grammes de poivre blanc fraîchement moulu,
5 grammes de sel blanc,
12 tomates, pesant ensemble 1 kilogramme environ.

Ébouillantez les tomates, pelez-les et assaisonnez-les avec 5 grammes de poivre et 3 grammes de sel mélangés, que vous insérerez dans leur intérieur à l'aide de la pointe d'un couteau.

Faites bouillir le bouillon, puis plongez dedans le filet et laissez-le cuire à raison d'un quart d'heure par 500 grammes de viande, soit pendant 45 minutes.

En même temps, faites un roux avec le beurre et la farine, mouillez avec le madère et 125 grammes de bouillon de cuisson, ajoutez la purée de tomates et concentrez la sauce.

Dès que le filet sera cuit, découpez-le en tranches que vous assaisonnerez des deux côtés avec le reste du sel et du poivre mélangés, dressez-les sur un plat, masquez-les avec la sauce, tenez au chaud.

Mettez les tomates pendant une minute dans le reste du liquide de cuisson bouillant, puis disposez-les autour du filet et servez.

Dans cette préparation, la viande ne présente pas, comme dans un rôti, des parties plus ou moins racornies par le feu ; elle est juteuse ; les tomates conservent tout leur arome et l'ensemble constitue un plat qui mérite l'attention.

Daube de faux filet, aux pommes de terre à l'étuvée.

Pour six personnes prenez :

2 kilogrammes de faux filet,
625 grammes de pommes de terre pelées et coupées en tranches d'épaisseur uniforme,
375 grammes de beurre,
375 grammes d' un mélange *ad libitum* d'olives dénoyautées, de champignons pelés et de truffes épluchées,
1 bouquet garni,
sel et poivre.

L'ustensile qui convient le mieux pour faire le faux filet en daube à l'étuvée est une gamelle tronconique en cuivre étamé, munie d'un couvercle, pouvant être séparée en deux compartiments par une tôle perforée de même métal, qui est elle-même munie d'un anneau.

Placez au fond de la gamelle le faux filet, le mélange d'olives, champignons et truffes, le beurre, le bouquet garni, salez et poivrez ; mettez en place la tôle perforée et disposez dessus les pommes de terre ; salez, poivrez, puis coiffez la gamelle de son couvercle et faites cuire à feu doux pendant trois heures.

Dressez la viande braisée sur un plat foncé d'une purée obtenue en passant au tamis jus, champignons, truffes et olives, garnissez avec les pommes de terre et servez.

Les pommes de terre, cuites ainsi à l'étuvée, engraissées par les vapeurs du beurre, nourries par les émanations de la viande et parfumées par les aromes des champignons, des olives et des truffes, sont exquises.



On peut encore passer à la presse tout le contenu du compartiment du bas, viande, légumes, etc. ; on servira alors les pommes de terre seules dans un légumier, et le jus obtenu à la presse dans une saucière.

On aura ainsi un savoureux entremets de légumes qu'on pourra désigner sous le nom de pommes de terre à l'étuvée, à la sauce.

Rump-steak[1] à la poêle, au riz.

Pour quatre personnes prenez :

600 grammes de rump-steak, en une tranche de 2 centimètres d'épaisseur,
300 grammes de riz,
150 grammes de beurre,
5 grammes de sel,
2 décigrammes de poivre,
persil haché.

Faites cuire le riz sec, comme il est dit p. 391, et tenez-le au chaud.

Faites fondre dans une poêle 20 grammes de beurre, puis mettez la viande, laissez-la cuire pendant six minutes de chaque côté ; saupoudrez-la de sel et de poivre avant la fin de la cuisson.

Faites sauter pendant un instant, dans une casserole, le riz sec avec 110 grammes de beurre, sans le laisser dorer.

Dressez la viande sur un plat chaud, maniez le reste du beurre avec du persil haché, faites-le fondre, versez-le sur la viande et servez, en envoyant à part le riz dans un légumier.

Rump-steak braisé, aux pommes de terre à la crème.

Pour six personnes prenez :

1 kilogramme de rump-steak,
1 kilogramme de pommes de terre,
375 grammes de bouillon ou 60 grammes de glace de viande dissoute dans 325 grammes d'eau,
250 grammes de crème,
250 grammes de vin rouge,
90 grammes de beurre,
60 grammes de chapelure,
20 grammes de farine,

---

1. Ou romsteck, par altération du mot anglais.

100 câpres,
2 oignons moyens,
2 carottes moyennes,
2 clous de girofle,
1 bouquet garni composé de 5 grammes de persil et de 5 grammes de céleri,
le jus d'un demi-citron,
persil haché,
sel et poivre.

Coupez la viande en six tranches, chacune de l'épaisseur d'un doigt, battez-les pour les attendrir, salez-les et faites-les revenir dans une casserole avec 60 grammes de beurre, les oignons, les carottes et le bouquet.

Faites revenir à part la chapelure avec 30 grammes de beurre, mélangez-la aux légumes, ajoutez le jus de citron, 1 gramme de poivre, les clous de girofle, mouillez avec le vin et le bouillon, arrosez les tranches de viande avec ce mélange, couvrez, puis laissez mijoter pendant une heure et demie.

Pendant la cuisson, faites aigrir la moitié de la crème en la tenant au chaud ; réservez l'autre moitié.

En même temps, faites cuire à part les pommes de terre à la vapeur.

Au bout d'une heure et demie, passez la sauce, ajoutez la crème aigrie, la farine (seulement dans le cas où la sauce serait trop liquide) et les câpres ; couvrez et laissez mijoter encore pendant un quart d'heure.

Lorsque les pommes de terre seront cuites, ajoutez-y le reste de la crème fraîche, du sel, du poivre, au goût, et laissez mijoter aussi pendant un quart d'heure.

Disposez les tranches de viande sur un plat, masquez-les avec la sauce et servez en envoyant à part, dans un légumier, les pommes de terre saupoudrées ou non de persil haché.

Entrecôte grillé, sauce à la bordelaise.

Pour six personnes prenez :

1 kilogramme d' entrecôte persillé de graisse, en une tranche de 3 centimètres d'épaisseur, ce qui corrrespond à 800 grammes environ de viande parée,
200 grammes de vin de Bordeaux rouge ou blanc,

100 grammes de moelle de bœuf,
100 grammes de jus de viande ou 75 grammes de glace de viande dissoute dans du bouillon,
60 grammes de beurre,
15 grammes d' échalote ciselée[1],
5 grammes d' essence d'anchois ou, à défaut, 1 anchois dessalé, pilé avec du beurre et passé au tamis,
5 grammes de jus de citron,
2 grammes d' ail,
1/4 d' une feuille de laurier,
farine,
huile d'olives,
persil haché,
sel, poivre blanc, cayenne.

Faites dégorger la moelle pendant quelques heures dans de l'eau fraîche, que vous changerez plusieurs fois, puis faites-la pocher pendant une demi-heure dans de l'eau salée ; tenez-la au chaud.

Avant de faire cuire l'entrecôte, préparez la sauce. Mettez l'ail et le laurier dans le vin, faites réduire le volume de moitié, puis ajoutez l'échalote et faites réduire encore de moitié, passez, mouillez avec le jus de viande, mettez le jus de citron, l'essence d'anchois, du sel, du poivre, du cayenne, au goût, maniez le beurre avec plus ou moins de farine, suivant que la sauce est plus ou moins fluide, ajoutez-le, et laissez cuire pendant un instant. Goûtez, ajoutez encore un peu de cayenne pour donner du montant et tenez au chaud.

Passez l'entrecôte dans de l'huile d'olives sur ses deux faces, mettez-le sur un gril chauffé au préalable et conduisez la cuisson comme il est dit p. 241 ; ici 7 à 8 minutes de cuisson de chaque côté suffisent.

Découpez l'entrecôte en tranches, dressez-les sur un plat chaud ; coupez la moelle en rondelles avec un couteau trempé dans de l'eau chaude, disposez-les sur l'entrecôte ; enfin saucez légèrement la moelle, saupoudrez de persil haché, si vous l'aimez, et versez le reste de la sauce autour de la viande.

Les trois opérations (blanchir la moelle, préparer la sauce et cuire l'entrecôte) peuvent être menées plus ou moins simultanément, mais la viande ne doit pas attendre ; il importe donc que les deux autres opérations soient achevées lorsque l'entrecôte est cuit.

---

1. On peut mettre plus ou moins d'échalote et d'ail ; les proportions indiquées sont des proportions moyennes.

Côte de bœuf braisée au champagne.

Pour douze personnes prenez :

5 kilogrammes de côte de bœuf, non parée,
1 bouteille de champagne demi-sec,
1 pied de veau,
de la graisse de rôti,
des carottes,
des oignons,
du bouillon,
du sel, du poivre,
un bouquet garni.

Faites dorer la viande, des deux côtés, dans de la graisse de rôti, mettez-la ensuite dans une braisière avec le pied de veau, mouillez avec les quatre cinquièmes du champagne, laissez cuire pendant une heure et demie ; puis ajoutez les légumes, les condiments, du bouillon et laissez mijoter à tout petit feu pendant huit heures, en remplaçant le liquide (vin et bouillon) au fur et à mesure de son évaporation. A la fin, retirez les os du pied de veau, réduisez la cuisson, dégraissez, passez et servez.

Envoyez en même temps, mais à part, soit des légumes blanchis dans du bouillon et sautés au beurre, soit des pâtes, par exemple des nouilles sautées.

Côte de bœuf gratinée.

Pour six personnes prenez :

1 200 grammes de côte de bœuf persillée de graisse et épaisse de 3 centimètres,
200 grammes de bouillon,
100 grammes de vin rouge,
100 grammes de champignons de couche épluchés,
75 grammes de fromage râpé, moitié gruyère, moitié parmesan,
65 grammes de lard frais,
40 grammes d' oignons,

15 grammes de mie de pain rassis tamisée,
10 grammes d' huile d'olives,
10 grammes de sel blanc,
5 grammes de persil,
2 grammes de poivre,
1/2 gramme d' ail,
1/2 gramme de quatre épices,
1 œuf dur,
1 barde de lard,
1 crépine,
1 bouquet garni, composé de 5 grammes de persil, 1 gramme de thym et 2 décigrammes de laurier.

Désossez la viande, réservez les os.

Hachez ensemble œuf dur, champignons, lard, ail, persil, assaisonnez avec le sel, le poivre et les quatre épices, ajoutez l'huile, mélangez; enduisez la viande de cette farce sur les deux faces et enveloppez-la avec la crépine.

Foncez une casserole avec la barde de lard, mettez dessus la côte, mouillez avec le bouillon et le vin, ajoutez les oignons entiers, le bouquet garni et les os réservés ; faites cuire pendant une heure à une heure un quart, puis retournez la viande et faites-la cuire de l'autre côté pendant le même laps de temps.

Retirez-la ensuite, tenez-la au chaud, réduisez la cuisson, dégraissez-la et passez-la, au travers d'une passoire, sur la viande.

Mélangez mie de pain et fromages râpés, panez la viande avec ce mélange et faites gratiner au four pendant quelques minutes. Servez.



On peut préparer de même un filet de bœuf.

Paupiettes de bœuf rôties à la broche.

Pour trois personnes prenez :

500 grammes de faux filet paré, coupé en trois tranches régulières,
125 grammes de champignons de couche,
50 grammes de truffes noires,

50 grammes de vin blanc,
50 grammes de beurre,
10 grammes d' oignon épluché et haché,
5 grammes d' huile d'olives,
3 bardes de lard,
1 jaune d'œuf cru,
jus de citron,
poivre fraîchement moulu,
sel.

Faites fondre le beurre et quand il sera chaud mettez dedans l'oignon haché, faites-le cuire sans lui laisser prendre couleur ; réservez la cuisson.

Passez les champignons dans du jus de citron, coupez-les en morceaux et faites-les cuire dans la cuisson réservée de l'oignon.

Pelez les truffes et coupez-les en morceaux.

Mélangez oignon, champignons et truffes, assaisonnez avec sel et poivre et liez avec le jaune d'œuf.

Disposez cette farce sur les tranches de faux filet assaisonnées elles-mêmes sur leur face interne, roulez en paupiettes, bardez de lard, ficelez et mettez à mariner pendant six heures dans le vin mélangé avec l'huile et assaisonné avec du poivre.

Enfin faites rôtir les paupiettes à la broche, à feu assez vif, en arrosant avec la marinade ; une vingtaine de minutes de cuisson suffisent généralement. Enlevez les ficelles et ce qui reste des bardes, puis servez en envoyant en même temps un légumier de pommes de terre sautées.

Paupiettes de bœuf braisées à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

700 grammes de faux filet persillé de graisse, paré et coupé en quatre tranches régulières, sans déchirures,
250 grammes de champignons de couche,
200 grammes de crème,
150 grammes de beurre,
20 grammes de chapelure,
2 beaux oignons hachés fin,
2 jaunes d'œufs crus,

1 litre de bouillon,
jus de citron,
muscade,
sel et poivre.

Aplatissez les tranches de bœuf, salez-les, poivrez-les.

Faites cuire les champignons dans du beurre et du jus de citron, puis hachez-les fin.

Faites revenir dans du beurre les oignons et une partie de la chapelure, salez, poivrez, ajoutez de la muscade râpée, au goût, les champignons hachés, liez avec les jaunes d'œufs et mélangez le tout.

Garnissez les tranches de viande avec cette farce, roulez-les en paupiettes, ficelez-les, mettez-les ensuite dans une casserole avec le reste du beurre, faites revenir pendant une demi-heure ; puis mouillez avec le bouillon, couvrez et laissez cuire à petit feu pendant trois quarts d'heure.

Retirez les paupiettes, enlevez les ficelles.

Dressez les paupiettes sur un plat, mettez dans la sauce la crème et le reste de la chapelure, laissez mijoter pendant le temps nécessaire pour amener la sauce à consistance convenable, versez-la sur les paupiettes et servez.

Envoyez en même temps soit du riz aux cèpes, p. 393, soit du gruau de sarrasin, p. 387, soit de la purée de pommes de terre, p. 408.

Autres paupiettes de bœuf braisées à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

700 grammes de faux filet persillé de graisse, paré et coupé en quatre tranches,
150 grammes de crème,
125 grammes d' anchois,
50 grammes de beurre,
25 grammes d' oignons,
5 grammes de persil,
sel, poivre.

Lavez, essuyez les anchois, levez-en les filets ; hachez fin le persil et les oignons. Faites une pâte fine avec les filets d'anchois, le persil et les oignons ; étendez cette pâte sur l'une des faces des tranches de viande, roulez-les en paupiettes, ficelez.

Mettez le beurre dans une casserole, laissez-le fondre, faites revenir dedans les paupiettes, ajoutez ensuite la crème, poivrez, puis laissez mijoter à petit feu pendant une heure.

Le sel des anchois suffit généralement ; goûtez cependant et complétez l'assaisonnement si c'est utile.

Enlevez les ficelles et servez.

Envoyez en même temps un légumier de pommes de terre cuites à la vapeur ou au diable Rousset et un ravier de beurre frais.

Paupiettes de bœuf braisées au porto.

Pour trois personnes prenez :

500 grammes de faux filet paré, coupé en trois tranches régulières,
350 grammes de vin de Porto rouge,
250 grammes de pâté de gibier truffé ou non,
50 grammes de beurre,
sel, poivre.

Etalez sur chaque tranche de faux filet une couche de pâté, roulez en paupiettes, ficelez et faites revenir pendant un quart d'heure dans le beurre, assaisonnez très légèrement avec sel et poivre, mouillez avec le porto, couvrez et laissez mijoter pendant une heure.

Au moment de servir goûtez la sauce pour l'assaisonnement et complétez-le, s'il y a lieu.

Retirez les ficelles, dressez les paupiettes sur un plat, masquez-les avec la sauce et envoyez en même temps des pommes de terre Champs-Elysées p. 402.

Le fumet du gibier parfume la viande et la sauce, et le tout se marie à souhait.

Culotte de bœuf aux pâtes.

Pour douze personnes prenez :

2^{kgr},500 de pointe de culotte désossée et parée,
500 grammes de pâtes,
500 grammes de parmesan râpé,
250 grammes de purée de tomates,
250 grammes de lard gras haché,
200 grammes de lard à piquer, en lardons ayant une section carrée de 5 millimètres de côté,
200 grammes d' oignons épluchés et hachés,
50 grammes de fine champagne,
3 clous de girofle,
1 pied de veau,
1 bouquet garni,
1/2 gousse d'ail,
sel et poivre.

Assaisonnez les lardons, piquez-en la viande.

Faites fondre le lard gras haché, mettez dedans les oignons et faites-les roussir.

Enlevez-les avec une écumoire, plongez-les avec l'ail, le bouquet garni et les clous de girofle dans un bol d'eau bouillante, couvrez, laissez pendant deux heures en contact, puis passez l'eau et réservez-la.

Faites revenir la viande dans le lard fondu, en casserole découverte, pendant deux heures, sur un bon feu, en la remuant fréquemment, flambez-la avec la fine champagne, mouillez avec l'eau réservée, ajoutez la purée de tomates, couvrez avec un papier sous le couvercle et faites cuire à très petit feu pendant six heures. Goûtez, complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire, dégraissez bien le jus ; il vous servira à accommoder les pâtes.

Faites cuire les pâtes pendant 20 minutes dans du bouillon ou, à son défaut, dans de l'eau salée ; égouttez-les, puis mettez-les dans un légumier, par couches, en alternant avec des couches de parmesan et en arrosant avec le jus, terminez par du parmesan et servez en même temps que le bœuf.

Parmi les pâtes du commerce, celles que je préfère sont les spaghetti de Naples et les vermicelli de Palerme.

Je recommande de faire cuire le bœuf la veille et de le réchauffer le lendemain pour le moment où l'on voudra le manger ; je le trouve meilleur ainsi.

Les pâtes ne doivent jamais être accommodées à l'avance.

Bœuf à la mode en aspic.

Le bœuf à la mode bien fait est un excellent plat de famille, que l'on sert aussi bien chaud que froid.

Présenté froid, en aspic, il a très bonne allure, et il convient particulièrement pour les pique-niques à la campagne.

Pour douze personnes prenez :

2^{kgr},500 de culotte de bœuf désossée et parée,
800 grammes de bon bouillon,
700 grammes de vin blanc de Sauternes,
700 grammes de vin de Madère,
250 grammes de carottes épluchées et coupées en tranches, dont on ne conservera que les parties rouges,
200 grammes de lard à piquer, en lardons ayant une section carrée de 5 millimètres de côté,
100 grammes d'oignons épluchés et coupés en tranches,
50 grammes de fine champagne,
40 grammes de graisse de rôti,
3 clous de girofle,
2 blancs d'œufs,
1 fort pied de veau bien lavé, nettoyé et coupé en morceaux,
1 morceau de couenne de lard de 2 décimètres carrés,
1 bouquet garni (persil, thym, laurier),
quatre épices,
sel et poivre.

Mettez le bœuf assaisonné avec sel, poivre et quatre épices, les lardons, 400 grammes de vin blanc et 400 grammes de madère dans une terrine de dimensions convenables pour que la viande baigne dans le liquide.

Au bout de vingt-quatre heures, prenez les lardons, assaisonnez-les, piquez-en la viande parallèlement aux fibres, puis faites-la revenir de tous les côtés pendant 20 minutes dans la graisse de rôti ; flambez-la ensuite avec la fine champagne.

Foncez une casserole avec la couenne, mettez le bœuf dessus avec le pied de veau, les carottes, les oignons, le bouquet garni, les clous de girofle, mouillez avec le bouillon, le reste du vin blanc et le reste du madère, salez et poivrez légèrement, couvrez, donnez un bouillon, puis laissez mijoter

pendant quatre heures et demie à petit feu. Avant la fin de la cuisson, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu.

La cuisson achevée, retirez le bœuf et les carottes, mettez-les à part séparément. Passez le jus, dégraissez-le, clarifiez-le avec les blancs d'œufs et deux coquilles d'œufs, en chauffant sur un feu modéré, retirez-le du feu au premier bouillon, enfin passez-le au travers d'un torchon légèrement mouillé.

Coupez le bœuf en tranches perpendiculairement aux lardons.

Prenez un moule, décorez-en les parois avec des tranches de carottes non désagrégées, coulez-y du jus ; laissez prendre en gelée, puis mettez une couche de tranches de bœuf, au-dessus une couche de carottes, noyez le tout dans du jus, continuez ainsi en alternant, et terminez par une couche de bœuf. Mettez à refroidir, puis démoulez.

Servez, en découpant en tranches comme si vous aviez affaire à un pâté.

Les convives trouveront dans chaque bouchée du bœuf, du lard, des carottes et de la gelée.



On peut préparer de même un canard à la mode, chaud, froid ou en aspic.

Civet de bœuf.

Pour cinq personnes prenez :

1 kilogramme de rump-steak,
750 grammes de vin rouge,
250 grammes de champignons de couche,
150 grammes de lard de poitrine anglais, fumé, et maigre (bacon),
100 grammes de beurre,
100 grammes de sang de porc,
25 grammes de farine,
15 grammes de fine champagne,
12 petits oignons,
1 échalote,
1 bouquet garni (persil, thym, laurier),
jus de citron,
sel et poivre.

Coupez le rump-steak en morceaux de la grosseur de petits filets mignons,

le lard en gros dés; puis faites revenir viande de bœuf et lard dans une partie du beurre ; flambez ensuite avec la fine champagne et réservez.

Faites à part, avec le reste du beurre et la farine, un roux dans lequel vous ferez dorer les oignons, mettez ensuite l'échalote, le bouquet garni, du sel, du poivre, mouillez avec le vin, ajoutez bœuf et lard réservés et laissez cuire à feu modéré pendant deux heures.

Un quart d'heure avant la fin, mettez les champignons épluchés et frottés avec du jus de citron.

La cuisson achevée, passez la sauce, ajoutez le sang, mélangez bien le tout, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire, donnez un bouillon et servez.

Envoyez en même temps, dans un légumier, du riz sec, ou des pommes de terre bouillies, écrasées, maniées avec du beurre et gratinées.



On peut faire de même des civets de mouton ou des civets de porc.

On pourra donner à tous ces civets un goût de venaison, en faisant mariner au préalable les viandes dans une marinade telle que celle de la p. 279 et en ajoutant à la sauce un peu de fumet de gibier, p. 281, ou de venaison, p. 281.

Bœuf en cocotte.

Pour quatre personnes prenez :

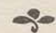
750 grammes de rump-steak en une tranche de 2 centimètres d'épaisseur,
300 grammes de pommes de terre,
150 grammes de carottes,
150 grammes de moelle de bœuf,
50 grammes d' oignons,
20 grammes de céleri,
7 grammes de sel,
5 grammes de persil,
6 décigrammes de poivre.

Coupez le rump-steak en morceaux de 4 centimètres de côté, les pommes de terre, les carottes et la moelle en tranches minces, hachez les oignons, le céleri et le persil.

Mettez au fond d'une cocotte en porcelaine épaisse, allant au feu, 75 grammes de moelle, au-dessus 375 grammes de viande que vous assaisonnerez avec la moitié du sel et la moitié du poivre, puis 150 grammes de pommes de terre et 75 grammes de carottes que vous saupoudrerez de la moitié du mélange oignons, céleri et persil hachés, et épuisez dans le même ordre le reste des éléments.

Couvrez avec un papier beurré, mettez le couvercle, faites cuire au four doux pendant une heure et demie ; dégraissez.

Envoyez dans la cocotte, avec des assiettes chaudes, pour éviter que la moelle se fige.



Le « beef-pie » est une variante anglaise de bœuf en cocotte. Dans sa préparation, au lieu de mettre le couvercle, on couvre la cocotte avec une abaisse en pâte feuilletée qu'on applique sur une bande de même pâte garnissant les bords de la cocotte. Le dessus de la croûte, muni d'un orifice que l'on obstrue au moyen d'un bouchon de pâte, est décoré comme le dessus d'un pâté.

Lorsque le beef-pie doit être mangé froid, on introduit par l'orifice, avant le refroidissement, quelques cuillerées de bon jus qui se prend en gelée.

On ajoute souvent au bœuf du rognon de veau ou du rognon de mouton.

Miroton.

Le miroton est un plat composé de tranches de bœuf cuit, notamment du bœuf bouilli, qu'on fait simplement réchauffer dans une sauce à base d'oignons.

Émincez des oignons, faites-les roussir à la poêle dans du beurre ; lorsqu'ils auront bien pris couleur, mouillez avec du vinaigre de vin, poivrez et faites réduire, puis mettez un bouquet garni, de la sauce tomate, de la glace de viande dissoute dans du bouillon, faites réduire encore jusqu'à consistance

convenable, retirez ensuite le bouquet, goûtez, complétez l'assaisonnement, qui doit être relevé, ajoutez le bœuf coupé en tranches, chauffez et servez.



Pour faire le miroton gratiné, saupoudrez de chapelure un miroton ordinaire préparé comme il vient d'être dit, mettez par-dessus un peu de beurre coupé en petits morceaux et poussez au four.



On peut préparer de même du mouton cuit.

Goulach de boeuf.

Le goulach est un ragoût hongrois au paprika, qu'on peut préparer avec de la viande de la boucherie, du porc ou de la volaille, et qu'on accompagne de pâtes ou de pommes de terre.

Voici une formule de goulach de bœuf avec des pommes de terre.

Pour huit personnes prenez :

1^{kgr},500 de faux filet,
1 kilogramme de pommes de terre,
400 grammes de bouillon,
250 grammes de lard de poitrine,
250 grammes d' oignons,
100 grammes de glace de viande,
4 grammes de paprika,
sel.

Coupez le lard en petits dés, mettez-le dans une casserole, laissez-le fondre ; ajoutez ensuite les oignons coupés en rouelles minces et faites cuire en casserole couverte pendant cinq minutes.

Coupez le bœuf en morceaux gros comme de belles noix, mettez-le dans la casserole, assaisonnez avec le paprika, salez légèrement, mouillez avec le bouillon dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande, couvrez et faites mijoter. Au bout d'une heure, ajoutez les pommes de terre pelées et

coupées en dés, remuez, laissez cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient à point, ce qui demande en moyenne une vingtaine de minutes, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu et servez.

Il convient de ne saler que légèrement au début, car il est bien difficile d'apprécier par avance la proportion du sel contenu dans le bouillon et dans la glace de viande.

On peut préparer de la même façon un goulach dans lequel il entrera parties égales de faux filet de bœuf, filet de mouton et filet de porc.

Grenadins de veau au jus, sauce à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

1° 4 grenadins de veau,
lard à piquer,
sel et poivre ;

2° pour le fond de veau :
1 pied de veau,
1 jarret de veau,
1 morceau de couenne maigre de 15 centimètres carrés,
1 clou de girofle,
1 bouquet garni,
carottes,
oignons,
fécule,
sel ;

3° pour la sauce :
250 grammes de crème épaisse,
65 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
lait,
sel et poivre.

La veille du jour où vous voudrez servir les grenadins, préparez le fond de veau. Mettez dans une casserole le pied de veau, le jarret de veau, la

couenne maigre, les carottes, les oignons, le clou de girofle, le bouquet garni, de l'eau, du sel et faites cuire pendant cinq heures ; passez le jus.

Le lendemain, faites réduire ce jus ; il se concentrera et se colorera.

Salez, poivrez les grenadins, piquez-les chacun de trois ou quatre petits lardons assaisonnés eux-mêmes avec sel et poivre, puis mettez-les dans le jus concentré et laissez-les cuire doucement, en les retournant fréquemment.

Lorsqu'ils seront cuits, retirez-les, tenez-les au chaud au bain-marie, puis donnez au jus la consistance voulue en y incorporant un peu de fécule.

En même temps, préparez une sauce à la crème de la façon suivante : mettez dans une casserole le beurre et la farine, faites cuire en tournant, sans laisser roussir ; mouillez ensuite avec un peu de lait, puis ajoutez la crème par petites quantités, salez, poivrez, au goût, et faites réduire jusqu'à ce que la sauce ait acquis la consistance d'une sauce mayonnaise.

Je n'indique pas la proportion de lait, parce qu'en réalité tout dépend à cet égard de la consistance de la crème ; si elle est liquide, le lait est inutile ; si elle est très épaisse, et cela est préférable, le mouillement préalable avec un peu de lait a pour résultat de l'empêcher de tourner, ce qui pourrait arriver avec une cuisinière inexpérimentée qui mettrait trop brusquement la crème.

Pour servir, versez la sauce dans un plat, dressez dessus les grenadins et masquez-les avec le jus.

Je connais des gens auxquels ce plat a fait aimer le veau.



On peut préparer de la même façon du ris de veau ou du blanc de poulet ; est également très agréable.

Quasi de veau[1] mariné, gratiné.

Pour six personnes prenez :

---

1. Le quasi de veau est le morceau qui entoure l'os iliaque, entre la noix pâtissière et le cul de veau ; il est particulièrement moelleux.

1^{kgr},500 à 2 kilogrammes de quasi de veau non paré, en une tranche d'une épaisseur de 5 centimètres environ,
500 grammes de vin blanc sec,
50 grammes de chapelure fine,
30 grammes de carottes,
25 grammes d' huile d'olives,
15 grammes d' oignons coupés en rondelles,
10 grammes de sel,
5 grammes de poivre,
2 clous de girofle,
1 gousse d'ail,
1 feuille de laurier,
1 brindille de thym,
beurre,
persil.

Faites désosser, parer et ficeler la viande.

Ainsi apprêtée, mettez-la à mariner sur les deux faces pendant une douzaine d'heures dans une marinade composée avec le vin blanc, l'huile d'olives, les carottes, les oignons, l'ail, les clous de girofle, le laurier, le thym, un peu de persil, le sel et le poivre ; puis sortez-la de la marinade.

Foncez de beurre un plat allant au feu, mettez dedans le quasi de veau, saupoudrez-en la face supérieure de chapelure, mouillez avec la marinade et faites cuire au four, à feu doux, pendant une heure et demie, en arrosant constamment.

Les garnitures qui vont le mieux avec le veau ainsi préparé sont les épinards, la chicorée, l'oseille, les petits pois cuits au beurre ou à la crème, ainsi que les betteraves à la crème, p. 412.

Blanquette de veau.

On peut préparer la blanquette de veau soit avec des tendrons, soit avec du rôti (pointe de culotte ou noix pâtissière).

Voici une formule avec des tendrons.

Pour quatre personnes prenez :

1 kilogramme de tendrons de veau coupés en morceaux,

250 grammes de champignons de couche,
100 grammes de crème,
100 grammes de beurre,
25 grammes de farine,
20 grammes de sel,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
10 petits oignons,
3 jaunes d'œufs crus,
1 bouquet garni,
bouillon de veau,
jus de citron,
persil.

Faites blondir la farine dans le beurre, puis mettez les morceaux de veau, les oignons, le bouquet garni, le sel, le poivre, mouillez avec suffisamment de bouillon de veau pour couvrir la viande, laissez cuire à petit feu pendant une heure et demie, retirez ensuite les oignons, le bouquet garni et passez le jus. Mettez alors les champignons épluchés, laissez cuire ensemble pendant une demi-heure ; dégraissez, ajoutez la crème, liez la sauce avec les jaunes d'œufs et relevez avec du jus de citron.

Dressez les tendrons sur un plat, versez dessus la sauce, saupoudrez ou non de persil haché et servez.

En opérant avec du veau rôti, il convient, après avoir fait blondir la farine dans le beurre comme précédemment, de remplacer le bouillon de veau ordinaire par du fond de veau, car ici la viande employée ne donnera pas de jus ; on fera cuire pendant une demi-heure, on ajoutera les champignons et on continuera la cuisson pendant une demi-heure encore.

Avant de servir, on mettra dans la sauce le veau rôti coupé en tranches, pour le réchauffer. Au dernier moment, on séparera la viande de la sauce qu'on liera avec la crème et les jaunes d'œufs, on ajoutera le jus de citron, on dressera et on servira comme ci-dessus.

La blanquette faite avec du rôti de veau a meilleur aspect que celle qui est faite avec des tendrons ; cependant ces derniers donnent sous la dent une sensation particulière qui a bien son charme. Aussi, pour réunir tous les suffrages, je conseille de préparer la blanquette mi-partie avec des tendrons, mi-partie avec du rôti de veau, en observant rigoureusement les recommandations formulées pour la préparation dans les deux cas.

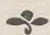
Fricandeau aux cèpes.

Mettez dans une casserole poireaux, carottes, oignons, ail, sel, poivre, un os de veau, de la sauce tomate, de la graisse d'oie et un peu d'armagnac. Faites rissoler, puis mouillez avec du bouillon en quantité suffisante pour permettre ultérieurement de couvrir le veau.

Laissez bouillir pendant dix minutes et passez le jus.

Faites dorer à la casserole, dans du beurre, une noix de veau piquée de jambon gras, couvrez avec le jus préparé et passé, puis laissez cuire pendant deux heures.

Une demi-heure avant de servir, ajoutez une poignée de cèpes secs trempés au préalable dans de l'eau et coupés en morceaux ; laissez cuire, puis servez.



On peut préparer de même le fricandeau aux morilles.

Goulach de veau.

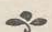
Pour cinq personnes prenez :

1 kilogramme de veau, de préférence un morceau maigre,
250 grammes de crème,
100 grammes d' oignons,
60 grammes de vin blanc,
60 grammes de beurre,
30 grammes de saindoux,
30 grammes de jus de viande,
5 grammes de sel,
2 grammes de paprika,
jus de citron.

Émincez les oignons et faites-les dorer dans une poêle avec le beurre et le saindoux ; puis mettez la viande coupée en morceaux carrés de 4 à 5 centi-

mètres de côté, mouillez avec le jus, assaisonnez avec le sel et le paprika, et laissez mijoter pendant une heure.

Dix minutes avant de servir, mettez le vin, puis la crème aigrie avec du jus de citron, donnez un bouillon, goûtez pour l'assaisonnement et servez en envoyant en même temps un plat de nouilles ou un plat de riz.



On peut préparer de même un goulach de porc, mais on ajoutera à l'assaisonnement un peu de cumin et de marjolaine.

Le goulach de porc est généralement accompagné par de la choucroute.



On peut aussi faire un goulach de volaille.

La préparation est la même que celle du goulach de veau ; mais, après avoir coupé le poulet comme pour le faire sauter, on lui ajoute un cinquième de son poids de lard coupé en petits cubes.

Ce plat, auquel on donne en Hongrie le nom de *pörckel,* est servi avec du riz.

Aillade[1] de veau.

Dans le Midi on adore les aillades et en particulier le veau à l'ail. Voici la formule de l'aillade de veau de Casteljaloux.

Pour cinq personnes prenez :

1 kilogramme d' épaule ou de sous-noix de veau,
300 grammes de purée de tomates aromatisée,
60 grammes de saindoux,
60 grammes de bon jus de viande,
50 grammes d' ail en gousses,
5 grammes de mie de pain rassis tamisée,
sel, poivre.

1. Au sens littéral du terme, l'aillade est une sauce à l'ail ; par extension on donne ce nom dans le Midi à des plats fortement alliacés.

Faites dorer dans le saindoux, à la casserole, la viande coupée en morceaux carrés de 4 à 5 centimètres de côté, puis ajoutez la mie de pain, l'ail, la purée de tomates, le jus de viande, assaisonnez avec sel et poivre ; laissez mijoter pendant une heure ; retirez alors l'ail si vous n'aimez pas le trouver et servez en envoyant en même temps un plat de riz sauté p. 395.



On peut préparer de même une aillade de mouton.

Ragoût de veau aux écrevisses.

Pour quatre personnes prenez :

1 kilogramme d' épaule de veau,
125 grammes de fond de veau préparé comme il est dit, p. 260,
90 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
24 écrevisses,
1 beau chou-fleur,
1 belle carotte,
1 petite branche de céleri,
1/2 poireau moyen,
pointes d'asperges,
zeste de citron,
persil,
sel et poivre.

Faites cuire, d'une part, les écrevisses dans un bon court-bouillon, mettez les queues de côté et préparez un beurre d'écrevisses avec une partie du beurre et les parures.

D'autre part, faites cuire à l'eau salée le chou-fleur et les pointes d'asperges.

Enfin, faites revenir dans le reste du beurre le veau, la carotte, le céleri et le poireau, saupoudrez de farine, mouillez avec le fond de veau, mettez du zeste de citron et du persil, salez, poivrez et achevez la cuisson.

Passez le jus, ajoutez les queues d'écrevisses, le chou-fleur et les pointes d'asperges ; chauffez pendant un instant.

Versez le jus dans un plat, dressez la viande au milieu, masquez-la avec le beurre d'écrevisses, mettez autour comme garniture les queues d'écrevisses, le chou-fleur, les pointes d'asperges et servez.

Paupiettes de veau au jambon.

Pour six personnes prenez :

1 kilogramme de veau, en six escalopes minces, régulières, sans déchirures,
600 grammes de jambon de Bayonne fumé, en six tranches très minces et de dimensions légèrement plus petites que celles des escalopes.
250 grammes de sauce tomate,
200 grammes de champignons de couche,
150 grammes de beurre,
20 grammes de sel blanc,
15 grammes de farine,
8 grammes de persil haché,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
1 belle échalote.

Etalez les escalopes et mettez sur chacune d'elles une tranche de jambon, après en avoir enlevé la couenne et l'excès de gras que vous réserverez.

Préparez une farce de la manière suivante.

Hachez l'échalote, faites-la cuire pendant 2 à 3 minutes dans 20 grammes de beurre, sans la laisser roussir, ajoutez la couenne et le gras de jambon réservés, le persil haché, les champignons hachés, 60 grammes de sauce tomate et faites cuire le tout pendant dix minutes ; puis mettez 30 grammes de beurre manié avec la farine, et continuez la cuisson pendant dix autres minutes, en remuant constamment ; vous obtiendrez ainsi une farce suffisamment épaisse.

Étalez sur chaque escalope garnie de jambon une couche de cette farce, laissez refroidir, puis roulez en paupiettes et ficelez.

Faites revenir les paupiettes à petit feu, dans le reste du beurre, pendant une demi-heure, ajoutez le reste de la sauce tomate, le reste de la farce, le sel, le poivre et continuez la cuisson pendant une demi-heure encore.

Retirez alors les paupiettes, dressez-les sur un plat, après avoir enlevé les

fils, passez la sauce[1] au tamis à l'aide d'un pilon, garnissez le plat de tomates farcies de champignons grillés, p. 433 et servez.

C'est un plat très fin. L'heureuse association des matières premières qui le composent et qui se marient admirablement et le mode de cuisson à petit feu donnent un ensemble harmonieusement fondu, qui produit sur le palais des gourmets l'effet qu'une symphonie de Beethoven produit sur l'oreille des dilettanti.

Paupiettes de veau au pâté de lièvre.

Pour six personnes prenez :

800 grammes de veau, en six escalopes minces, régulières, sans déchirures,
400 grammes de pâté de lièvre préparé comme il est dit pp. 365 et 366, et coupé en six tranches,
400 grammes de vin de Porto blanc,
200 grammes de champignons de couche,
100 grammes de chapelure,
40 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
10 grammes de glace de viande dissoute dans un peu de bouillon,
1 jaune d'œuf frais,
le jus d'un citron,
du sel et du poivre.

Étalez les escalopes et mettez sur chacune d'elles une tranche de pâté, roulez-les en paupiettes, ficelez-les et passez-les dans la chapelure mélangée avec le jaune d'œuf.

Faites revenir les paupiettes à petit feu dans 30 grammes de beurre, pendant une demi-heure, mouillez avec le porto et la glace de viande dissoute dans le bouillon, maniez la farine avec le reste du beurre, ajoutez-la à la sauce et laissez mijoter pendant une heure et demie.

Un quart d'heure avant la fin, ajoutez les champignons préalablement épluchés et passés au jus de citron.

---

1. En ajoutant à cette sauce des fines herbes hachées, on obtient ce qu'on appelle la sauce italienne.

Concentrez le jus de cuisson, dégraissez-le, goûtez et ajoutez sel et poivre, s'il est nécessaire.

Dressez les paupiettes sur un plat, mettez les champignons autour, masquez avec la réduction et servez.

Escalopes de veau panées.

On peut préparer des escalopes de veau panées de plusieurs manières. En voici deux qui diffèrent essentiellement l'une de l'autre par l'épaisseur des escalopes et par la sauce qui les accompagne.

A. — Pour quatre personnes prenez :

400 grammes de noix de veau pâtissière en deux escalopes épaisses de 10 à 12 millimètres,
60 grammes de beurre,
15 grammes de lait,
1 œuf,
de la farine,
de la mie de pain rassis tamisée,
sel et poivre.

Battez l'œuf, comme pour une omelette, avec le lait, un gramme de sel et un demi-gramme de poivre ; passez les escalopes d'abord dans la farine, puis dans l'œuf battu, ensuite dans la mie de pain et répétez l'opération si cela est nécessaire pour assurer une adhérence convenable du pain.

Faites fondre le beurre dans une poêle, mettez dedans les escalopes, saupoudrez de sel et de poivre et laisez cuire pendant 20 à 25 minutes sur un feu d'intensité moyenne.

Servez avec une sauce tomate.

B. — Pour quatre personnes prenez :

400 grammes de noix de veau pâtissière en quatre tranches de 5 à 6 millimètres d'épaisseur,
100 grammes de beurre,
15 grammes de lait,

1 œuf,
de la farine,
de la mie de pain rassis tamisée,
sel et poivre,
jus de citron.

Panez les escalopes et faites-les cuire comme précédemment, mais pendant 12 à 15 minutes seulement, arrosez-les avec le jus de citron et servez.

Côtes de veau gratinées.

Pour huit personnes prenez :

300 grammes de crème,
275 grammes de beurre,
240 grammes de chapelure,
30 grammes d' oignons,
4 grammes de persil haché,
8 côtes débitées dans un carré de veau à chair blanche,
2 belles cervelles de veau,
2 œufs frais,
2 jaunes d'œufs frais,
vinaigre,
muscade,
sel et poivre.

Parez les côtes, battez-les et raccourcissez-en les manches, puis trempez-les dans les œufs entiers battus et roulez-les dans de la chapelure.

Faites fondre 150 grammes de beurre dans une poêle ; lorsqu'il sera chaud, mettez dedans les côtes et faites-les cuire sur les deux faces, en les assaisonnant légèrement.

En même temps, parez les cervelles et coupez-en tout le tour de façon à ne conserver que deux masses centrales homogènes représentant à peu près la moitié de l'ensemble, qui serviront à faire des escalopes ; mettez le reste de côté.

Faites cuire les parties centrales des cervelles dans de l'eau salée vinaigrée, dans laquelle vous aurez mis un oignon (3 à 4 minutes d'ébullition, une dizaine de minutes de pochage), puis escalopez-les.

Mettez alors sur chaque côte une escalope de cervelle, un peu de chapelure et tenez au chaud.

Préparez la sauce : faites revenir le reste des oignons hachés fin et le persil dans le reste du beurre, passez, triturez ; passez aussi ce qui reste de cervelle crue, mêlez au beurre, ajoutez la crème que vous aurez fait aigrir légèrement, soit en la tenant un peu au chaud, soit en l'additionnant d'un filet de vinaigre, assaisonnez avec sel, poivre et un peu de muscade, au goût, puis mélangez bien le tout jusqu'à épaississement ; laissez refroidir un peu, puis liez avec les deux jaunes d'œufs.

Disposez les côtes dans un plat allant au feu, versez dessus la sauce, saupoudrez de chapelure, mettez au four et faites dorer rapidement.

Ornez de manchettes les manches des côtes et servez, en envoyant en même temps, dans un légumier, des pointes d'asperges à la crème, p. 427.

Ces côtes de veau sont tout simplement exquises ; elles doivent être mangées sans que l'édifice culinaire soit détruit, de façon que les convives trouvent dans chaque bouchée la gamme complète de la préparation.

Côte de veau braisée, à la purée de tomates.

Pour six personnes prenez ;

1 kilogramme de côte de veau,
250 grammes de jus de viande,
150 grammes de purée de tomates aromatisée,
100 grammes de beurre,
75 grammes de fine champagne,
10 grammes de farine,
9 grammes d' huile d'olives,
6 grammes d' échalotes hachées,
1 bouquet garni,
sel, poivre.

Graissez une casserole avec l'huile, chauffez, puis mettez 20 grammes de beurre, le veau et faites revenir pendant 20 à 30 minutes.

L'emploi préliminaire de l'huile a pour effet d'empêcher le beurre de brûler.

Lorsque la côte est revenue, flambez-la à la fine-champagne, puis mettez

la farine, le jus de viande, l'échalote, le bouquet garni, sel et poivre au goût, et laissez mijoter pendant une heure et demie.

Un quart d'heure avant de servir, ajoutez la purée de tomates dans laquelle vous aurez mis le reste du beurre.

Servez la côte de veau masquée avec la sauce passée au tamis.

Côte de veau aux morilles.

Pour quatre personnes prenez :

600 grammes de côte de veau,
500 grammes de morilles,
100 grammes de beurre,
50 grammes de glace de viande,
50 grammes de bon bouillon,
30 grammes de vin de Madère,
9 grammes de sel,
3 grammes de poivre,
fécule.

Faites revenir la côte, dans le beurre, pendant une demi-heure, salez et poivrez ; mouillez avec le madère et le bouillon, dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande ; ajoutez les morilles nettoyées, fendues par le milieu, lavées et séchées dans un linge ; puis continuez la cuisson de l'ensemble, à feu doux, pendant une demi-heure.

A la fin, concentrez le jus et, si les morilles ont rendu la sauce trop fluide, épaississez-la avec un peu de fécule.

Servez la côte masquée avec la sauce et les morilles autour comme garniture.

Galettes de veau à la moelle de bœuf.

Pour six personnes prenez :

300 grammes de noix de veau, dénervée et hachée fin,
125 grammes de jambon de Bayonne fumé, haché fin,
100 grammes de moelle de bœuf,
100 grammes de mie de pain rassis tamisée,

beurre,
lait,
jaunes d'œufs frais,
chapelure,
sel.

Faites pocher la moelle dans de l'eau salée, puis écrasez-la.

Trempez la mie de pain dans du lait et égouttez-la.

Mélangez intimement veau, jambon, moelle et mie de pain et préparez avec le tout six galettes plates.

Dorez-les avec du jaune d'œuf, saupoudrez-les de chapelure, puis faites-les frire dans une poêle avec du beurre.

Couvrez la poêle, les galettes gonfleront ; retournez-les et servez quand elles auront pris une couleur orangée.

Ces galettes sont excellentes ; on les sert accompagnées de tomates farcies de champignons grillés, p. 433 et de sauce tomate, p. 213 ou de sauce veloutée grasse.

On prépare la sauce veloutée grasse de la manière suivante.

Prenez :

500 grammes de gelée de veau et de volaille, préparée comme il est dit p. 235,
40 grammes de beurre frais,
40 grammes de beurre clarifié, p. 395,
30 grammes de farine.

Faites cuire la farine dans le beurre clarifié sans laisser prendre couleur, mouillez avec la gelée fondue, tournez jusqu'à ébullition. Au premier bouillon, éloignez un peu du feu et laissez mijoter pendant une heure. Ajoutez le beurre frais coupé en petits morceaux, mélangez, goûtez pour l'assaisonnement et servez.

Tourte[1] aux quenelles de godiveau.

Les tourtes sont essentiellement, comme les vol-au-vent, des prépara-

1. On donne aussi le nom de tourtes à des préparations de marmelades de fruits, de gelées de fruits et de crèmes, servies dans des croûtes de tourtes et glacées au sirop, p. 509.

tions de ragoûts de quenelles servies dans des croûtes en pâte feuilletée.

La principale différence entre les tourtes et les vol-au-vent réside dans la différence de préparation de la croûte, qui est plus légère dans les vol-au-vent. Le remplissage des vol-au-vent, que l'on fait souvent avec des salpicons, est généralement aussi plus fin que celui des tourtes.

Pour faire une croûte de tourte, faites une abaisse en pâte feuilletée de 3 centimètres d'épaisseur et découpez dedans une bande de 2 centimètres de largeur, suffisamment longue pour entourer la tourte que vous voulez préparer. Séparez le reste de la pâte en deux parties. Donnez-leur à chacune 2 tours et faites deux abaisses, dont l'une formera le fond et l'autre le couvercle.

Mettez une abaisse sur un plafond, mouillez-en le tour, collez dessus la bande, de manière qu'elle adhère bien partout, puis mettez au fond un papier beurré et dessus un tampon de papier blanc qui emplisse le vide et dépasse l'orifice de quelques centimètres. Posez l'autre abaisse sur le papier et soudez-la sur le bord supérieur de la bande, en l'amincissant un peu. Décorez le couvercle, dorez au jaune d'œuf et faites cuire au four.

Lorsque la croûte est cuite, décollez le couvercle, enlevez le papier et remplacez-le par la garniture.

Le remplissage d'une croûte aux quenelles de godiveau se compose d'un ragoût de ces quenelles, à la sauce Béchamel, garnie de champignons.

Le godiveau est une farce de veau et de graisse de rognon de bœuf.

Pour le préparer, prenez :

750 grammes de graisse de rognon de bœuf épluchée,
500 grammes de noix de veau dénervée,
100 grammes de glace,
5 œufs,
sel, poivre, épices.

Hachez fin le veau, assaisonnez-le.

Hachez fin la graisse.

Mélangez ces deux éléments et pilez-les dans un mortier en marbre dans lequel vous aurez mis de la glace pour le tenir au frais.

Ajoutez, en pilant constamment, 3 œufs, un à un.

Étalez la farce sur un plat tenu sur glace.

Retravaillez l'appareil dans le mortier avec les 2 œufs et la glace qui restent, jusqu'à ce qu'il soit lisse et consistant.

Étalez-le sur une table farinée et faites un essai en moulant une petite quenelle que vous plongerez ensuite dans de l'eau bouillante. Si l'appareil est trop ferme, ramollissez-le avec un peu d'eau glacée.

Moulez alors tout l'appareil en quenelles et faites-les pocher dans de l'eau salée bouillante.

On trouvera p. 311 les indications nécessaires pour la préparation d'une sauce Béchamel grasse.

Cette sauce sera garnie avec de petits champignons épluchés, passés au jus de citron et cuits au beurre.

Vol-au-vent au gras.

L'une des meilleures garnitures pour vol-au-vent au gras consiste en un salpicon de quenelles de godiveau truffé, de cervelle, de ris de veau, de crêtes et de rognons de coq, de truffes, le tout cuit à part et réuni dans une sauce financière.

Pour huit personnes prenez :

1° 24 petites quenelles de godiveau truffé, p. 274,
1 petit ris de veau,
1 cervelle de mouton,
crêtes et rognons de coq,
truffes à volonté.

2° pour la sauce :

1 000 grammes de sauce madère, préparée comme il est dit p. 243,
200 grammes de glace de volaille,
200 grammes d' essence de champignons, p. 91,
200 grammes d' essence de truffes, p. 91.

Préparez une croûte de vol-au-vent comme il est dit p. 181.

Faites cuire à part chacun des éléments du paragraphe 1, coupez ris, cervelle et truffe en dés ; tenez au chaud.

Préparez la sauce financière, et pour cela ajoutez à la sauce madère la glace de volaille, l'essence de champignons et l'essence de truffes, faites réduire jusqu'à ce que la sauce masque la cuiller et passez à l'étamine. Tenez au bain-marie.

Au moment de servir, mettez les éléments solides dans la sauce, passez la croûte pendant cinq minutes à la bouche du four et garnissez-la avec le salpicon.

Grillade de pré-salé.

Le grillage est le procédé de cuisson qui conserve le mieux aux viandes rouges leur goût propre.

Pour faire des grillades de mouton, taillez dans la noix d'un gigot de pré-salé des tranches de l'épaisseur de 4 centimètres environ et faites-les griller au charbon de bois, à feu dessus.

Donnez d'abord un coup de feu très vif sur l'une des faces, continuez la cuisson à feu vif pendant 7 minutes environ ; puis retournez la viande sur son autre face et traitez-la de même. La cuisson achevée, salez, poivrez au goût sur les deux faces et servez aussitôt avec une garniture de cresson.

Ces grillades de pré-salé sont délicieuses.



On peut aussi griller des tranches de selle de même épaisseur, mais il sera bon alors de ficeler la viande avant de la mettre sur le gril pour éviter qu'elle se déforme à la cuisson ; on retirera naturellement la ficelle avant de servir.

Côtelettes de mouton braisées.

Pour six personnes prenez :

200 grammes de bouillon,
200 grammes de gîte de veau,
200 grammes de carottes coupées en rondelles,
100 grammes de lard à piquer,
100 grammes d' oignons coupés en rondelles,
30 grammes de beurre,
6 côtelettes de pré-salé parées, pesant ensemble 1 200 grammes environ,

3 clous de girofle,
2 bardes de lard, pesant ensemble 100 grammes environ,
1 feuille de laurier,
1 brindille de thym,
quatre épices,
sel et poivre.

Coupez le lard à piquer en lardons, assaisonnez-les avec sel, poivre et quatre épices.

Piquez les côtelettes avec les lardons, puis faites-les revenir légèrement à la poêle, dans le beurre, sans les dorer.

Foncez une casserole avec l'une des bardes de lard, disposez dessus les côtelettes, les carottes, les oignons, le gîte et les aromates, assaisonnez avec sel et poivre, au goût, mouillez avec le bouillon, couvrez avec la deuxième barde et laisser mijoter, en casserole fermée, à tout petit feu, pendant deux heures.

Retirez ensuite les côtelettes, dessez-les sur un plat, passez le jus, dégraissez-le, concentrez-le, goûtez-le, complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire, masquez-en les côtelettes et servez.

L'accompagnement indiqué de ces côtelettes est une purée d'oignons à la crème p. 438.

Gigot de mouton poché, sauce tomate alliacée au mirepoix[1].

Pour six personnes prenez :

1° 1 gigot de pré-salé, pesant $2^{kgr},500$ environ,
30 grammes de sel gris,
15 grammes d' ail, en six gousses ;

2° pour la sauce :
250 grammes de bon bouillon,
250 grammes de purée de tomates aromatisée,

1. On désigne sous le nom de mirepoix un appareil aromatisé, à base de jambon, de veau et de légumes, imaginé par le cuisinier du maréchal de Mirepoix, et qui sert à corser les sauces. Les personnes qui considèrent le mirepoix comme une essence font le mot féminin.

100 grammes de jambon salé, non fumé,
100 grammes de noix de veau,
100 grammes de beurre,
20 grammes d' oignons,
20 grammes de carottes,
15 grammes d' ail en gousses,
10 grammes de farine,
1 bouquet garni,
sel et poivre.

Piquez le gigot avec cinq gousses d'ail, frottez-le extérieurement avec la sixième.

Mettez le sel dans 5 litres d'eau, faites bouillir, puis plongez le gigot dans l'eau salée bouillante et laissez-le cuire pendant une heure un quart, c'est-à-dire à raison d'une demi-heure de pochage par kilogramme de viande.

La sauce est une sauce tomate, corsée par un mirepoix fait avec veau, jambon, oignons, carottes, bouquet, relevée avec de l'ail, et qu'on prépare de la façon suivante.

Coupez le veau et le jambon en petits morceaux.

Hachez fin les oignons et les carottes.

Mettez 50 grammes de beurre dans une casserole, faites revenir dedans veau, jambon et légumes, saupoudrez de farine, ajoutez le bouquet, l'ail en gousses, salez, poivrez, mouillez avec le bouillon, faites cuire pendant une heure et demie ; puis passez le tout à la passoire fine, ajoutez alors la purée des tomates et concentrez ; un instant avant de servir, mettez le reste du beurre coupé en petits morceaux, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu.

Servez le gigot au sortir de l'eau et envoyez à part la sauce dans une saucière.

Les haricots blancs nouveaux et les haricots verts accompagnent très bien ce plat ; à leur défaut, on peut encore donner des spaghetti.



On pourra faire pocher de même des côtelettes de mouton, mais alors il vaudra mieux ne pas les piquer d'ail ; on se bornera à les en frotter et à en mettre dans l'eau qui servira à les cuire.

Pour des côtelettes de pré-salé pesant 200 grammes environ, dix minutes de cuisson sont nécessaires et suffisantes.

Gigot de mouton mariné.

Pour huit personnes prenez :

1° 1 gigot de mouton,
du lard à piquer,
sel et poivre ;

2° pour la marinade :
1500 grammes de vin rouge,
250 grammes de vinaigre de vin rouge,
200 grammes d' huile,
100 grammes d' oignons coupés en rondelles,
100 grammes de carottes coupées en rondelles
40 grammes d' échalotes,
30 grammes de céleri,
15 grammes de sucre,
10 grammes d' ail,
10 grammes de persil,
10 grammes de sel,
1 gramme de poivre en grains,
1 gramme de baies de genévrier,
1 gramme de romarin,
5 décigrammes de sauge,
5 décigrammes de basilic,
5 décigrammes de quatre épices,
1 décigramme de feuilles de laurier,
1 décigramme de thym,
1 décigramme de clous de girofle,
1 décigramme de poivre de Cayenne ;

3° pour la sauce :
110 grammes de beurre,
110 grammes de glace de viande,
10 grammes de farine.

Enlevez la peau et les aponévroses[1] superficielles du gigot, retirez l'os du quasi ; réservez ces déchets.

---

1. Les aponévroses sont des membranes luisantes, très résistantes, qui enveloppent les muscles. La

Coupez le lard en lardons, assaisonnez-les, piquez-en le gigot, puis mettez-le à mariner dans une marinade que vous préparerez comme il suit.

Faites revenir dans l'huile les oignons, les carottes, le céleri, les échalotes et l'ail, ajoutez le vin, le vinaigre, le sel, le sucre, le persil, les épices et les aromates ; faites cuire pendant dix minutes.

Laissez refroidir, dégraissez, puis mettez dedans le gigot et les déchets réservés, pendant deux à sept jours, suivant la température ambiante.

Retirez ensuite le gigot de la marinade, essuyez-le et faites-le rôtir à la broche, à feu vif, pendant autant de quarts d'heure qu'il pèse de livres.

En même temps, préparez la sauce.

Faites blondir la farine dans 50 grammes de beurre, mouillez avec la marinade, ajoutez les déchets du gigot.

Laissez cuire pendant une heure ; passez, ajoutez la glace de viande, dépouillez la sauce en la faisant mijoter pendant une demi-heure, puis montez-la en la fouettant avec le reste du beurre.

La sauce, servie telle quelle, est une *sauce marinade.*

On obtiendra une *sauce marinade à la russe,* en adoucissant la sauce marinade ordinaire avec de la crème.

On aura une *sauce venaison,* en mettant dans la sauce marinade une cuillerée à café, soit 15 grammes, de gelée de groseilles.

Enfin, on aura différentes *sauces poivrades*, en relevant la sauce marinade avec du poivre fraîchement moulu, du cayenne ou du paprika.

Quelle que soit la sauce choisie, servez le gigot à part et la sauce dans une saucière.

Le gigot de mouton mariné a un goût de venaison remarquable et il constitue un plat très apprécié quand le gibier fait défaut. Il est encore meilleur froid que chaud.



On peut préparer de même le gigot d'agneau et le gigot de chèvre. Ce dernier imite très bien le cuissot de chevreuil.

---

suppression des aponévroses superficielles, très facile à faire au moyen d'un couteau à lame mince et effilée, a pour effet de rendre la chair beaucoup plus tendre.

Civet de mouton mariné.

Pour douze personnes prenez :

1 gigot de mouton,
500 grammes de champignons de couche,
250 grammes de lard de poitrine,
200 grammes de sang de porc,
150 grammes de beurre,
100 grammes de farine,
100 grammes de fumet de venaison[1],
2 foies de lapin,
jus de citron,
sucre,
sel et poivre.

Préparez la marinade indiquée p. 279.

Coupez le gigot en morceaux pesant 100 grammes en moyenne ; mettez-les à mariner pendant le temps nécessaire, suivant la température, puis sortez-les, égouttez-les ; passez la marinade, réservez-la.

Coupez le lard en petites languettes.

Faites revenir dans le beurre le mouton et le lard pendant une vingtaine de minutes, saupoudrez de farine, laissez mijoter pendant vingt-cinq minutes, en remuant fréquemment, mouillez ensuite avec la marinade réservée, salez, poivrez au goût, et continuez la cuisson à petit feu pendant une heure et demie.

Un quart d'heure avant la fin, mettez les champignons épluchés et passés au jus de citron.

Écrasez les foies, mélangez-les avec le sang et le fumet de venaison, ajoutez le tout à la cuisson, goûtez, complétez l'assaisonnement, mitigez, s'il y a lieu, l'âcreté due au vin avec un peu de sucre, donnez un bouillon, puis servez en envoyant en même temps un plat de riz sec.

---

1. On prépare le fumet de venaison pendant la période de la chasse avec des débris de venaison rôtie au four. On fait cuire ces débris dans de l'eau avec des légumes, pendant plusieurs heures ; on passe le jus et on le fait réduire à glace.

On prépare de même le fumet de gibier.

Ce civet, qui peut soutenir la comparaison avec les meilleurs civets de venaison, est très bon le jour même, mais il est encore meilleur rechauffé au bain-marie le lendemain.

Épaule de mouton à l'ail.

Piquez une épaule de mouton avec des lardons assaisonnés et avec de l'ail.

Faites-la revenir dans du beurre, flambez-la avec du cognac, ajoutez ensuite des carottes, des navets, du céleri, du vin de Porto, un peu de cognac, du sel, du poivre, des épices, un bouquet garni et laissez cuire à petit feu, en casserole couverte, pendant deux heures. Puis mettez une vingtaine de gousses d'ail, que vous aurez fait bouillir au préalable dans de l'eau et que vous aurez égouttées, continuez la cuisson pendant une heure encore, réduisez la sauce, passez et servez.

Envoyez en même temps un légumier de haricots blancs au beurre.

Épaule de mouton aux navets.

Pour quatre personnes prenez :

1 500 grammes d' épaule de mouton désossée et roulée,
1 500 grammes de navets,
100 grammes de beurre,
30 grammes de cognac,
1 litre de bon bouillon,
sucre en poudre,
sel et poivre.

Faites revenir la viande dans 30 grammes de beurre, enlevez la graisse, flambez avec le cognac, puis mouillez avec le bouillon, salez, poivrez et laissez cuire pendant deux heures environ (avec du pré-salé tendre une heure trois quarts suffit, avec du mouton un peu ferme il faut un peu plus de deux heures).

En même temps, épluchez les navets, roulez-les dans du sucre en poudre,

mettez-les dans une sauteuse avec le reste du beurre et faites-les dorer, sur un feu vif, en surveillant l'opération pour éviter un coup de feu intempestif.

Si vous disposez de navets nouveaux, ajoutez-les au ragoût une demi-heure seulement avant de servir ; si les navets sont vieux, il peut falloir une heure de cuisson et même davantage.

Inutile de dire que le plat est surtout excellent quand il est fait avec du pré-salé et des navets nouveaux.

Épaule de mouton au riz.

Pour quatre personnes prenez :

1 500 grammes d' épaule de mouton désossée et roulée,
250 grammes de riz,
30 grammes de beurre,
30 grammes de cognac,
1 litre de bon bouillon,
sel et poivre.

Faites revenir la viande dans le beurre, dégraissez après l'opération, puis flambez la viande avec le cognac, mouillez avec le bouillon, salez, poivrez et laissez cuire pendant deux heures environ.

Faites blanchir le riz pendant un quart d'heure dans 3 litres d'eau additionnée de sel gris, rafraîchissez-le ensuite à l'eau froide, puis mettez-le avec le mouton un quart d'heure avant de servir ; il absorbera tout le jus de cuisson du mouton. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu, et servez.

Plat de famille très recommandable.



Comme variante, on pourra, dans la saison, mélanger des petits pois au riz. On prendra les mêmes éléments que précédemment, plus 1 kilogr. de petits pois en cosses. On commencera de la même manière la confection du plat ; une heure avant de servir on mettra les pois écossés dans la casserole où cuit le mouton et l'on continuera l'opération jusqu'à la fin, conformément aux indications données ci-dessus.

Épaule de mouton au pilaf, ou pilaf de mouton.

On peut faire du mouton au pilaf des deux façons suivantes.

1° — Préparez des brochettes de chair de mouton, en alternant des parties grasses avec des parties maigres et en mettant entre elles des feuilles de sauge ou de laurier ; puis faites rôtir ces brochettes devant un bon feu, en les graissant avec du beurre assaisonné et aromatisé plus ou moins avec de l'ail et de l'oignon.

2° — Faites revenir dans une poêle, avec du beurre, d'abord de l'oignon haché, puis de la chair de mouton coupée en petits cubes ; mouillez avec du bouillon de bœuf, de mouton et de volaille, ajoutez de la pulpe de tomate, assaisonnez au goût et achevez la cuisson. Pendant que le mouton cuit, préparez du riz en pilaf, comme il est dit, p. 397, dressez ce riz sur un plat, disposez au milieu les morceaux de mouton, arrosez avec la sauce et servez.

Épaule de pré-salé au risotto.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes d' épaule de pré-salé désossée et coupée en tranches,
1 500 grammes de bon bouillon,
250 grammes de riz,
200 grammes de purée de tomates aromatisée,
100 grammes de beurre,
65 grammes de fromage parmesan râpé,
65 grammes de fromage de Gruyère râpé,
10 grammes d' oignon,
2 grammes de paprika,
sel.

Mettez le mouton dans une marmite avec le bouillon froid, placez la mar mite sur le feu, amenez rapidement le liquide à l'ébullition, puis continuez lentement la cuisson, qui doit durer en tout une heure et demie.

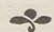
Retirez la viande, tenez-la au chaud et réservez le bouillon.

Préparez un risotto avec le riz, le bouillon réservé, le beurre, la purée de tomates, les fromages, l'oignon, le paprika et du sel, suivant les indications données, p. 396.

Dressez sur un plat des couches alternées de risotto et de mouton, en terminant par une couche de risotto, et servez.



Comme variante, on peut réserver une partie des deux fromages, en saupoudrer, à la fin, la couche supérieure de risotto et faire gratiner au four.



Le plat, gratiné ou non, diffère absolument aussi bien du ragoût d'épaule de mouton au riz, p. 288, que de l'épaule de mouton au riz, p. 283, et que du pilaf de mouton p. 284.

La viande non revenue, bouillie dans du bouillon, a un goût spécial. Le riz, aromatisé avec les tomates et le paprika, engraissé par le beurre, les fromages et le suc de la viande, l'accompagne on ne peut mieux, et l'ensemble constitue un plat délicieux, qu'on pourra rendre plus riche en incorporant au riz des émincés de truffe cuite dans du madère.

Épaule de pré-salé farcie, braisée au madère.

Pour six personnes prenez :

2 kilogrammes d' épaule de pré-salé non parée,
400 grammes de madère,
250 grammes de jambon fumé, cru, de Bayonne, de Prague ou d'York,
100 grammes de beurre,
100 grammes de carottes,
65 grammes d' oignons,
60 grammes de glace de viande,
30 grammes de fine champagne,
2 grammes d' ail,
bouillon,
crépine de porc,
sel et poivre.

Hachez le jambon, ajoutez-y 5 grammes d'oignon et un demi-gramme d'ail hachés, saupoudrez d'un demi-gramme de poivre et farcissez avec ce mélange l'épaule désossée.

Garnissez d'une crépine la partie non recouverte de peau, ficelez, piquez avec le reste de l'ail, faites revenir pendant une demi-heure dans le beurre, flambez ensuite avec la fine champagne, ajoutez les déchets de l'épaule, les carottes et le reste des oignons coupés en tranches, laissez dorer, mouillez avec le madère et du bouillon dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande, couvrez et faites braiser, au four, à feu modéré, pendant deux heures, en arrosant de temps en temps avec la cuisson. Dégraissez alors la sauce, passez-la, goûtez pour l'assaisonnement, rectifiez-le s'il est nécessaire, retirez les ficelles, les clous d'ail et la crépine, dressez l'épaule sur un plat, masquez-la avec la sauce et servez.

C'est un plat de famille soigné.

Ragoût de mouton aux pommes de terre ou aux navets.

Le ragoût de mouton est essentiellement un plat de famille. Certaines personnes prétendent en faire un plat distingué en employant pour sa préparation des morceaux de choix, tels que du gigot ou des côtelettes premières. A mon avis, c'est une erreur, les côtelettes et le gigot étant meilleurs rôtis ou grillés. Les morceaux les plus indiqués pour le ragoût sont l'épaule et la poitrine (hauts de côtelettes), auxquels on peut adjoindre quelques côtelettes secondes.

Le ragoût de mouton peut être préparé aux pommes de terre, aux navets ou au riz.

Voici une formule de ragoût aux pommes de terre.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de hauts de côtelettes pas trop gras, ou bien le même poids d'un mélange de hauts de côtelettes et de côtelettes secondes coupées en morceaux,
1 000 grammes de pommes de terre,
1 000 grammes de bouillon,
125 grammes de lard de poitrine maigre coupé en petits cubes,
125 grammes d' oignons,

60 grammes de beurre,
40 grammes de graisse de porc,
25 grammes de sel gris,
20 grammes de farine,
1gr,50 de poivre fraîchement moulu,
1 bouquet garni, comprenant 30 grammes de persil en branche, 2 grammes de thym et 2 grammes de laurier,
1 petite gousse d'ail,

Enlevez la peau des morceaux de mouton et mettez la viande seule dans une sauteuse afin de la dégraisser à fond à la chaleur.

Faites revenir le lard dans la graisse de porc.

Mettez dans une casserole le beurre et les oignons, retirez-les lorsqu'ils auront pris couleur [1], ajoutez alors la farine, laissez roussir, mouillez avec le bouillon, remettez les oignons, ajoutez la viande dégraissée, les lardons revenus, le bouquet garni, l'ail, le sel et le poivre.

Faites cuire à feu vif pendant une demi-heure, en ayant soin que le tout soit couvert par le liquide ; puis mettez les pommes de terre pelées et laissez cuire encore pendant une demi-heure en maintenant toujours suffisamment de liquide. Un quart d'heure avant la fin, réduisez la sauce, dégraissez encore, passez, goûtez et complétez l'assaisonnement qui doit être légèrement relevé.

Donnez des assiettes chaudes et servez.

J'emploie de préférence pour le ragoût de mouton aux pommes de terre ou aux navets les hauts de côtelettes qui donnent au plat une saveur toute particulière et nourrissent bien les légumes qui les accompagnent ; le seul inconvénient de ces morceaux est d'être gras, mais il est facile d'y remédier en les dégraissant soigneusement dès le début de l'opération.

Les côtelettes secondes fournissent des morceaux plus charnus.

Le lard de poitrine qui entre dans la préparation plaît généralement et l'assaisonnement un peu corsé du plat le relève agréablement.

Enfin les pommes de terre, qui accompagnent la viande, donnent à l'ensemble un caractère confortable, qui convient à la cuisine familiale, et attire sur lui l'attention bienveillante des amateurs sans prétention.



---

1. On peut également ne pas faire dorer les oignons ; c'est une question de goût.

On peut également faire le ragoût de mouton aux navets.

On le prépare exactement comme le ragoût aux pommes de terre, mais avec les différences suivantes : les navets, après avoir été épluchés, doivent être roulés dans du sucre en poudre, puis dorés à la poêle dans du beurre. On les ajoute alors au ragoût, mais ici la cuisson de l'ensemble doit durer une heure au moins et quelquefois plus, si les navets sont un peu fermes. Tout le reste de la préparation est identique.

Ragoût de mouton au riz.

Si les hauts de côtelettes conviennent pour le ragoût aux pommes de terre ou aux navets, l'épaule de mouton, qui présente incontestablement l'avantage de fournir des morceaux très charnus, semble plus indiquée pour le ragoût au riz, dans lequel le riz est cuit à part.

Voici deux façons de le préparer.

1° — Pour quatre à six personnes prenez :

1 000 grammes d' épaule de mouton,
1 000 grammes de bouillon,
500 grammes de champignons de couche,
125 grammes d' oignons,
100 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
20 grammes de sel gris,
1gr,25 de poivre fraîchement moulu,
1 bouquet garni,
1 petite gousse d'ail.

Faites revenir l'épaule de mouton coupée en morceaux dans 30 grammes de beurre.

Faites dorer les oignons dans le reste du beurre, enlevez-les ensuite, mettez la farine, laissez roussir, mouillez avec le bouillon, remettez les oignons, l'épaule revenue à part, le bouquet garni, l'ail, le sel, le poivre, et continuez la cuisson pendant une heure.

Dégraissez, passez la sauce, mettez les champignons épluchés, goûtez, complétez l'assaisonnement et faites cuire encore pendant vingt minutes.

Servez avec un plat de riz sec, préparé suivant la formule, p. 391.

2° — Remplacez dans les matières premières employées les 500 grammes de champignons de couche par 500 grammes de groseilles à maquereau vertes.

Commencez l'opération comme ci-dessus. Après une heure de cuisson, dégraissez, passez la sauce, ajoutez les groseilles et laissez cuire encore pendant une demi-heure.

Servez avec un plat de riz aux cèpes, préparé suivant la formule, p. 393.

Ce ragoût diffère essentiellement du précédent par l'introduction des groseilles vertes, qui pourraient du reste être remplacées par d'autres baies acidulées ou même par du jus de citron. Le rôle de l'élément acide est de combattre les fâcheux effets de la graisse de mouton que certains estomacs digèrent difficilement et de rendre le plat plus sapide.

Les groseilles donnent à la préparation une petite allure exotique, le riz aux cèpes l'accompagne parfaitement et le plat ainsi combiné est à la fois original et bon.

Gigot d'agneau braisé, aux oignons.

Pour quatre à cinq personnes prenez :

1 gigot d'agneau de Pauillac, pesant non paré 1 kilogramme environ,
800 grammes de bouillon,
100 grammes de sauce tomate,
90 grammes de beurre frais,
50 grammes de jus de viande,
50 grammes de fine champagne,
6 grammes de sucre en poudre,
2gr,50 de fécule,
30 petits oignons, pesant chacun 5 à 6 grammes,
3 gros oignons, pesant ensemble 250 grammes,
sel et poivre.

Mettez le gigot dans une braisière avec 30 grammes de beurre, les trois gros oignons et 200 grammes de bouillon, salez et poivrez ; laissez mijoter.

Après une heure et demie, retirez les oignons, réduisez le jus et faites dorer la viande de tous les côtés. Lorsque le gigot a bien pris couleur, ajoutez 400 grammes de bouillon, la fine champagne, le jus de viande et la sauce tomate, et laissez mijoter encore pendant une heure et demie.

Durant la cuisson du gigot, faites sauter dans une casserole les 60 petits oignons avec le reste du beurre, saupoudrez de sucre, mouillez avec le reste du bouillon, moins 20 grammes que vous réserverez, et laissez cuire de façon à conserver les oignons entiers.

Lorsqu'ils seront tendres, activez le feu, réduisez le jus, faites prendre aux oignons une belle couleur jaune, tout en les remuant constamment pour empêcher qu'ils s'attachent à la casserole ; mouillez ensuite avec 200 grammes de jus de cuisson du gigot, liez la sauce avec la fécule délayée dans le bouillon froid réservé, et, dix minutes avant de servir, versez le tout dans la braisière.

Dressez le gigot sur un plat, versez la sauce dessus et disposez autour les oignons comme garniture.

Ce gigot est tellement fondant qu'on peut le manger à la cuiller.

Côtelettes de porc grillées, à la purée de poireaux.

Pour quatre personnes prenez :

4 côtelettes de porc panées,
600 grammes de blanc de poireaux,
100 grammes de beurre,
45 grammes de bon jus de viande,
10 grammes de farine,
sel, poivre.

Faites cuire les poireaux dans 3 litres d'eau salée à raison de 15 grammes de sel gris par litre, pendant le temps nécessaire pour les bien cuire, pressez-les pour leur enlever tout excès d'eau, hachez-les ; séchez-les ensuite un peu dans une casserole, sur le coin du fourneau, pendant une heure environ, puis réduisez-les en purée, passez-les et réservez-en 30 grammes pour la sauce.

Incorporez au reste de la purée 75 grammes de beurre, salez et poivrez, mettez par exemple 5 grammes de sel et 1 gramme de poivre.

Faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mouillez avec le jus de viande, assaisonnez avec 3 grammes de sel et 2 décigrammes de poivre, si le jus n'est ni trop salé ni trop poivré, et mélangez-y les 30 grammes de purée réservée.

Pendant les dernières opérations faites griller les côtelettes telles quelles, assaisonnez-les.

Dressez les côtelettes sur la purée et envoyez la sauce à part.

La purée de poireaux remplace ici la classique purée d'oignons, et la sauce aux poireaux, que j'appellerai sauce « Mérite Agricole », remplace la sauce Soubise[1].

Jambon en croûte.

Pour douze personnes prenez :

1° 1 jambon pesant environ 4 kilogrammes,
200 grammes d' oignons,
200 grammes de carottes,
50 grammes de persil,
2 grammes de thym,
1 bouteille de vin blanc,
1 bouteille de madère, de xérès, ou de marsala, au goût,
6 échalotes,
4 feuilles de laurier,
2 gousses d'ail ;

2° pour la croûte :
750 grammes de farine,
500 grammes de lait,
250 grammes de beurre,
20 grammes de sel,
2 œufs entiers.

Faites cuire le jambon aux trois quarts. Pour faire cette opération, mettez-le dans une jambonnière avec de l'eau ; faites bouillir ; au premier bouillon, retirez l'eau qui emportera l'excès de sel du jambon, remplacez-la par d'autre eau bouillante, ajoutez le vin blanc, les légumes et les aromates, puis continuez la cuisson pendant un temps calculé à raison d'une demi-heure par kilogramme de jambon.

Laissez refroidir le jambon dans sa cuisson.

Retirez-le, parez-le, enlevez-en la couenne.

---

1. La sauce Soubise est une sauce au jus, à la purée d'oignons.

Préparez une pâte avec les éléments indiqués ci-dessus ; enveloppez le jambon avec cette pâte en lui conservant sa forme, décorez la surface à la pince et faites cuire au four pendant une heure et demie.

Décalottez alors le jambon, coupez en tranches les parties mises à nu, arrosez avec un peu de madère, de xérès ou de marsala, tiédi au préalable, puis faites glacer au four.

Servez avec des épinards ou des pointes d'asperges et envoyez en même temps une saucière de sauce madère, xérès ou marsala, p. 243.

Petites sandwichs chaudes au jambon et au fromage.

Pour huit personnes prenez :

250 grammes de pain anglais,
125 grammes de beurre fin,
100 grammes de jambon anglais, coupé en feuilles minces,
50 grammes de fromage de Gruyère râpé.

Enlevez toute la croûte du pain anglais et découpez la mie en huit tranches. Taillez ensuite chacune de ces tranches en quatre, soit perpendiculairement aux axes en morceaux carrés, soit diagonalement en morceaux triangulaires. Beurrez les trente-deux tranches sur l'une de leurs faces, saupoudrez de fromage râpé, puis interposez entre deux tranches ainsi apprêtées, faces beurrées en dedans, une feuille de jambon, et faites prendre couleur, dans du beurre, à la poêle, sur un feu doux. Au bout de deux minutes et demie les sandwichs seront convenablement dorées d'un côté ; retournez-les, faites-les dorer de même de l'autre côté et servez.

C'est un excellent hors-d'œuvre.

Chaussons au jambon.

Coupez en morceaux des tranches de jambon fumé, cuit au vin blanc.

Pelez des truffes et faites-les cuire dans du madère.

Prenez un beau foie gras d'oie, piquez-le de lardons de truffes cuites et coupez-le en tranches.

Préparez une pâte demi-feuilletée[1], ou, si vous êtes pressé, procurez-vous-en chez un pâtissier, faites-en une abaisse de 4 à 5 millimètres d'épaisseur, et découpez-la en cercles de 12 à 15 centimètres de diamètre.

Mettez sur la moitié de chaque rond de pâte une couche de jambon et par-dessus une tranche de foie gras préparé comme il est dit plus haut.

Fermez les chaussons, réservez dans chacun une ouverture de 2 centimètres et demi de diamètre avec couvercle, comme cela se fait pour les bouchées, et faites cuire au four.

Quand les chaussons seront cuits, emplissez-les, par l'orifice, d'une sauce Périgueux et servez.

Pour préparer la sauce Périgueux, prenez :

300 grammes de jambon de Bayonne, coupé en dés,
200 grammes de madère,
200 grammes de bon jus, ou de glace de viande dissoute dans du bouillon,
40 grammes de beurre fin,
30 grammes de farine,
1 échalote,
1 oignon coupé en rouelles,
truffes cuites au madère et hachées, à volonté,
fumet de gibier,
sel et poivre.

Faites un roux avec le beurre et la farine, mettez l'échalote et l'oignon, assaisonnez avec un peu de poivre, faites dorer légèrement, ajoutez alors le jambon, mouillez avec le madère et le jus ; laissez cuire.

Écumez la sauce, passez-la, réduisez-la, parfumez avec du fumet de gibier, complétez l'assaisonnement avec sel et poivre s'il y a lieu ; au dernier moment ajoutez les truffes, puis servez.

---

1. La composition de la pâte demi-feuilletée est la suivante :
500 grammes de farine de blé dur de Hongrie,
375 grammes de beurre ferme et élastique,
30 grammes d' eau,
10 grammes de sel fin.
La préparation se fait comme pour la pâte feuilletée, p. 181, mais au lieu de donner six tours à la pâte, on n'en donne que cinq.

Porc au choux.

Pour quatre personnes prenez :

1500 grammes de choux coupés comme pour la choucroute, mais en morceaux plus gros,
600 grammes de pointe de porc frais, coupé en morceaux,
200 grammes de sel gris,
60 grammes de cèpes secs,
50 grammes de beurre,
50 grammes de vin blanc,
15 grammes de farine,
7 grammes de poivre fraîchement moulu.

Mettez les choux dans un vase avec le sel et gardez au frais pendant trente-six heures. Au bout de ce temps, enlevez les choux et lavez-les rapidement à l'eau froide.

Mettez le porc et les choux dans une casserole, chauffez, mélangez ; puis mouillez avec le vin blanc, poivrez et laissez mijoter à petit feu pendant sept heures.

Réchauffez le lendemain.

Faites tremper les cèpes, coupez-les en morceaux, ajoutez-les aux choux au bout d'une heure de réchauffage, et continuez la cuisson pendant deux heures environ.

Un quart d'heure avant la fin, faites un roux avec le beurre et la farine, incorporez-le au contenu de la casserole et servez.

Saucisses au vin blanc.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de saucisses longues, ce qui correspond à une douzaine de saucisses,
400 grammes de vin blanc,
100 grammes de beurre,
100 grammes d' oignons,
40 grammes de glace de viande,
20 grammes de purée de tomates aromatisée,
10 grammes de farine.

Faites fondre 80 grammes de beurre dans une poêle, mettez dedans les saucisses et les oignons pelés et émincés, laissez cuire ensemble à petit feu, pendant une dizaine de minutes, puis retirez les saucisses et tenez-les au chaud. Mettez alors la farine, mouillez avec le vin blanc, faites réduire, ajoutez la glace de viande et la purée de tomates ; laissez mijoter et réduire encore, puis passez et finissez la sauce avec le reste du beurre.

Dressez les saucisses sur des canapés de mie de pain anglais, dorés dans du beurre et disposés sur un plat, masquez avec la sauce et servez.

Boudin noir.

Le boudin noir est un plat très ancien, d'origine assyrienne.

A défaut de la formule assyrienne primitive, je vais en donner une autre, plus moderne, qui n'est pas sans mérite.

Prenez :

1 litre de sang pur de porc,
1 kilogramme de panne,
250 grammes d' oignons,
250 grammes de truffes noires du Périgord, cuites dans du madère et hachées,
250 grammes de crème épaisse,
30 grammes de vieux rhum,
30 grammes de sel,
5 grammes de quatre épices,
2 grammes de poivre,
1 bouquet garni, composé de 30 grammes de persil, 2 grammes de thym et 2 grammes de laurier,

Commencez par faire fondre la panne, puis mettez à cuire dedans les oignons émincés et le bouquet garni, sans laisser roussir.

Au bout de 25 minutes de cuisson à feu modéré, éloignez la casserole sur le coin du fourneau, versez dedans le sang, petit à petit, en remuant sans interruption, ajoutez le sel, le poivre, les quatre épices et le rhum ; passez au tamis au moyen d'un pilon, puis chauffez sur feu doux, ajoutez la crème, les truffes, mélangez bien et versez le mélange, en vous servant d'un entonnoir à large goulot, dans un boyau parfaitement nettoyé, fermé à l'une de ses extrémités par un nœud de ficelle. Lorsque le boyau est plein aux neuf dixièmes, fermez de même l'autre extrémité ; le vide réservé a pour but de permettre la dilatation.

Faites pocher le boudin ainsi préparé dans de l'eau salée et aromatisée, pendant quinze à vingt minutes. On reconnaît que la cuisson du boudin est à point lorsque, après l'avoir piqué, on en voit sortir du jus au lieu de sang.

Sortez alors le boudin de l'eau, couvrez-le d'un linge pour éviter qu'il se racornisse, laissez-le sécher et refroidir. Au bout de dix à quinze minutes il est prêt à être définitivement employé.

Coupez-le en morceaux, piquez chacun de ces morceaux avec une aiguille à brider, pour les empêcher d'éclater à la cuisson finale, et faites-les griller pendant douze à quinze minutes. Servez avec de la moutarde.



On peut simplifier la formule ci-dessus, qui est celle d'un boudin de luxe, en supprimant les truffes ; on aura ainsi un excellent boudin ordinaire.

Boudin blanc.

Prenez :

500 grammes de lait,
100 grammes de panne,
100 grammes de blanc de volaille rôtie, haché,
100 grammes de porc frais, cru, haché,
30 grammes de riz,
2 gros oignons,
1 œuf,
truffes cuites, à volonté,
sel, poivre, muscade.

Faites cuire le riz dans le lait.

Faites fondre ensuite la panne, mettez à cuire dedans les oignons sans les laisser roussir, puis le hachis de porc ; ajoutez alors le riz, la volaille, les truffes, du sel, du poivre, de la muscade, liez avec l'œuf battu.

Entonnez dans un boyau et achevez l'opération de la cuisson finale comme cela a été dit pour le boudin noir.



VOLAILLE

Poussins grillés, sauce diable.

Pour quatre personnes prenez :

2 poussins,
100 grammes de fond de veau, préparé comme il est dit p. 260,
100 grammes de vin blanc,
50 grammes de beurre,
30 grammes de vinaigre,
20 grammes d' échalotes hachées,
15 grammes de glace de viande,
10 grammes de farine,
5 grammes de sel blanc,
3 grammes de persil haché,
2 décigrammes de poivre fraîchement moulu[1],
1 décigramme de cayenne,
mie de pain rassis tamisée.

Ouvrez les poussins sur le dos, séparez-les en deux, aplatissez chaque moitié avec le plat d'un couperet ; puis assaisonnez avec la moitié du sel, du poivre et du cayenne et faites cuire sur le gril pendant cinq minutes de chaque côté.

Roulez ensuite les quatre demi-poussins dans la mie de pain, remettez-les

---

1. Les proportions indiquées pour le poivre et pour le cayenne correspondent à un assaisonnement modéré et donnent simplement une idée de l'ordre de grandeur des quantités.

sur le gril et laissez-les cuire encore pendant cinq minutes de chaque côté.

Pendant toute la durée de la cuisson, arrosez avec 30 grammes de beurre fondu.

Servez avec une sauce diable.

Pour préparer cette sauce, réduisez à glace le vin et le vinaigre avec les échalotes ; faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mouillez avec le fond de veau, dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande, ajoutez la réduction, mettez le reste du sel, du poivre et du cayenne, goûtez pour l'assaisonnement, passez à l'étamine, saupoudrez de persil haché et servez.



On peut préparer de même des poulets de grain, mais la cuisson durera une demi-heure au lieu de vingt minutes.

Un beau poulet de grain peut suffire pour quatre personnes.

Friture de poussins.

Pour quatre personnes prenez :

2 poussins, pesant chacun 300 grammes en moyenne,
200 grammes de vin blanc,
20 grammes de persil,
14 grammes de sel blanc,
10 grammes d' échalote ciselée,
5 grammes de poivre fraîchement moulu,
2 grammes de paprika,
2 œufs,
farine,
chapelure.

Coupez les poussins en quatre, mettez les morceaux dans le vin blanc avec le poivre, l'échalote, 10 grammes de sel et 10 grammes de persil ; laissez-les mariner pendant une heure, puis retirez-les et faites-les égoutter.

Cassez les œufs, mettez dedans le reste du sel et le paprika ; battez comme pour une omelette.

Passez les quartiers de poussin d'abord dans de la farine, puis dans les œufs battus, enfin dans de la chapelure ; plongez-les ensuite dans de la graisse fondue, sur le point de fumer, et laissez-les cuire pendant un quart d'heure. Égouttez-les.

Faites frire dans la même friture le reste du persil.

Dressez en pyramide les quartiers de poussin, décorez avec le persil frit et servez.

Envoyez, en même temps, une saucière de sauce tomate et des citrons.

Poulet en cocotte.

Pour quatre personnes prenez :

1 poulet tendre et gras, pesant 1 kilogramme environ.
125 grammes de lard de poitrine, non fumé,
100 grammes de beurre,
70 grammes d' oignons,
60 grammes de madère,
50 grammes de glace de viande,
30 grammes de vin blanc,
5 grammes de sel,
1 décigramme de poivre,
1 décigramme de quatre épices,
3 artichauts,
1 petite botte de pointes d'asperges.

Mettez dans l'intérieur du poulet 10 grammes d'oignon, 10 grammes de beurre, le sel, le poivre et les quatre épices ; bridez-le, puis faites-le dorer de tous les côtés dans 25 grammes de beurre.

Ébouillantez le lard pour le dessaler un peu, coupez-le en petites lames et faites-le revenir dans le beurre qui a servi à dorer le poulet.

Prenez une cocotte en porcelaine à parois et à fond épais, mettez dedans le reste du beurre, le poulet, le lard et le reste des oignons ; couvrez en interposant entre le bord supérieur de la cocotte et le couvercle un papier beurré et faites cuire à l'étuvée, au four doux, pendant une demi-heure.

En même temps, faites blanchir les pointes d'asperges et préparez les fonds d'artichauts.

Enlevez quelques feuilles extérieures, pelez ensuite les artichauts, en laissant adhérentes aux fonds les parties charnues des autres feuilles, puis coupez les fonds en quatre et enlevez-en le foin.

Retirez pour un instant le poulet de la cocotte, débridez-le, enlevez le lard et les oignons, passez le jus.

Remettez dans la cocotte le poulet, le lard, le jus, ajoutez les fonds d'artichauts et les pointes d'asperges, mouillez avec le madère et le vin blanc, mettez la glace de viande, goûtez pour l'assaisonnement, laissez mijoter pendant une demi-heure et servez.

Ce poulet est parfumé et fondant.



Comme variantes, on peut ajouter d'autres légumes, des pommes de terre, des raves, du cerfeuil bulbeux, etc., mais je préfère la formule ci-dessus, à condition d'avoir des pointes d'asperges et des artichauts frais.



Enfin, comme variante de luxe, je noterai le poulet en cocotte aux morilles et aux truffes.



Le « chicken-pie » est une variante anglaise du poulet en cocotte.

La cocotte est fermée par une abaisse en pâte feuilletée préparée comme il est dit p. 181.

Les Anglais font entrer dans la préparation du chicken-pie du poulet, du veau, du lard fumé (bacon) et des œufs durs coupés en deux, le tout assaisonné avec sel, poivre, fines herbes passées au beurre, et mouillé avec du consommé de volaille.

On peut encore y ajouter des champignons, des olives et un peu de madère.

Poulet sauté aux cèpes frais.

Pour trois personnes prenez :

100 grammes de beurre,
1 beau poulet,
6 beaux cèpes frais,
persil,
jus de citron,
sel et poivre.

Nettoyez les cèpes, pelez-les, coupez-les en morceaux.

Découpez le poulet comme pour une fricassée et faites-le revenir dans 30 grammes de beurre.

Mettez dans une sauteuse 60 grammes de beurre, le poulet revenu, les cèpes, assaisonnez et faites cuire en commençant l'opération à feu assez vif et la terminant à feu doux.

La cuisson entière dure environ une demi-heure.

Au moment de servir, ajoutez du jus de citron et du persil haché manié avec le reste du beurre.

Ce plat est absolument remarquable avec des cèpes fraîchement cueillis.



On peut également préparer d'une façon analogue un poulet sauté aux morilles ou aux champignons de couche.

Poulet sauté au vin blanc.

Pour trois personnes prenez :

1 jeune poulette tendre, pesant environ 800 grammes sans les abatis,
200 grammes de vin blanc sec,
125 grammes de champignons de couche,
125 grammes de tomates à grosses côtes, ce qui correspond à une grosse tomate,
60 grammes de beurre,
30 grammes de glace de viande dissoute dans du bouillon, ou 60 grammes de jus de viande,
20 grammes de fine champagne,
10 grammes de sel,
2 grammes de persil,
$1^{gr},50$ d' ail,

2 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
2 décigrammes de poivre de Cayenne,
jus de citron.

Découpez le poulet comme pour une fricassée.

Faites fondre le beurre dans une casserole, amenez-le à couleur noisette, puis mettez les morceaux de poulet et faites-les dorer à feu vif; ajoutez ensuite les champignons épluchés et passés au jus de citron, la tomate épluchée, épépinée et coupée en petits dés.

Faites sauter pendant cinq minutes, mouillez avec le vin, la fine champagne et le jus, assaisonnez avec sel, poivre, cayenne et continuez la cuisson pendant un quart d'heure.

Dressez les morceaux de poulet sur un plat chaud, dégraissez la sauce, incorporez-y le persil et l'ail hachés, réduisez-la à consistance suffisamment épaisse et masquez-en les morceaux de poulet.

Préparé ainsi, le poulet sauté est très eupeptique.

On le sert sans accompagnement de légumes.

Poulet sauté à l'indienne.

Pour trois personnes prenez :

1 jeune poulette tendre, pesant environ 800 grammes sans les abatis,
250 grammes de tomates,
100 grammes de cèpes secs,
100 grammes de beurre,
50 grammes de glace de viande,
35 grammes d' oignons,
15 grammes d' huile d'olives,
5 grammes de sel,
4 grammes d' échalote,
2 grammes d' ail,
2 grammes de poudre de curry,
2 grammes de poudre de safran,
1 gramme de poudre de gingembre,
2 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
1 décigramme de poivre de Cayenne,
bouillon.

Faites tremper les cèpes dans de l'eau pendant plusieurs heures.

Découpez la poulette.

Faites chauffer l'huile avec le beurre dans une casserole, amenez-les à la teinte noisette, puis mettez dedans les morceaux de poulet, laissez cuire à petit à feu jusqu'à couleur d'or, ajoutez alors les oignons, l'échalote et l'ail hachés, les tomates épluchées, épépinées et coupées en petits dés.

Faites sauter pendant cinq minutes, mouillez avec du bouillon dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande et assaisonnez avec sel, poivre, cayenne, gingembre, safran et curry.

Lavez les cèpes à plusieurs eaux, essuyez-les, coupez-les en morceaux et ajoutez-les au ragoût.

Achevez la cuisson à grand feu, en casserole couverte.

Préparez du riz sec, p. 391, mettez-le sur un plat, creusez-le un peu au milieu et disposez dans ce creux les morceaux de poulet.

Envoyez la sauce à part, dans une saucière.

Le poulet sauté à l'indienne est certainement un plat plutôt relevé ; cependant, grâce à l'association de tous les condiments en proportions convenables, il n'y a pas de note criarde dans l'ensemble, qui satisfait généralement les estomacs même les plus délicats.

Poulet sauté des rajahs.

Pour quatre personnes prenez ;

1 jeune poulette tendre, pesant environ 800 grammes sans les abatis,
400 grammes de riz,
400 grammes de bouillon,
250 grammes de crevettes grises,
150 grammes de beurre,
10 grammes de curry,
5 grammes de farine,
5 grammes de sel,
1/2 décigramme de poivre [1],

---

1. Les proportions de sel, poivre et curry dépendent de l'assaisonnement du bouillon et de celui des

1 noix de coco mûre, mais fraîche, c'est-à-dire ayant encore son eau et pouvant fournir environ 250 grammes de pulpe,
achards, chou-palmiste confit, petits poissons au piment, confiture de goyaves[1].

Ouvrez la noix, extrayez-en la pulpe, râpez-la, faites-la bouillir pendant un quart d'heure dans le bouillon, puis passez le tout au presse-purée ; réservez le jus.

Faites cuire les crevettes comme il est dit, p. 159, décortiquez les queues, réservez-les et préparez un beurre de crevettes avec 40 grammes de beurre et les parures.

Faites cuire le riz sec, comme il est dit p. 391 ; tenez-le au chaud.

Découpez la poulette et faites sauter les morceaux dans le reste du beurre. En même temps, préparez la sauce.

Mettez dans une casserole le beurre de crevettes et la farine, chauffez sans laisser roussir, mouillez avec le jus réservé, assaisonnez avec sel, poivre et curry en quantité suffisante pour donner de la chaleur à la sauce, tout en lui conservant la saveur de la noix de coco qui doit être sa caractéristique, et continuez la cuisson, à petit feu, de manière à amener la sauce à une consistance convenable ; cette opération demande une demi-heure environ. Un quart d'heure avant la fin, ajoutez les queues de crevettes.

Servez en envoyant en même temps, mais à part, le poulet, le riz et la sauce, ainsi que des raviers d'achards, de chou-palmiste confit, de petits poissons au piment, de confiture de goyaves, etc. ; il y en aura pour tous les goûts.

Poulet sauté au citron.

Pour trois personnes prenez :

1 jeune poulette, pesant 800 grammes environ sans les abatis,
200 grammes de bouillon,

---

crevettes ; elles dépendent aussi de la noix de coco, qui peut être plus ou moins grasse, plus ou moins sucrée. Celles qui sont indiquées sont des proportions moyennes ; il sera donc prudent de goûter plusieurs fois pendant la préparation et de ne mettre l'assaisonnement que par petites quantités.

1. Tous éléments que l'on trouve chez les marchands de comestibles exotiques.

60 grammes de beurre,
50 grammes de glace de viande,
10 grammes de farine,
2 citrons,
1 bouquet garni, comprenant 5 grammes de persil, une brindille de thym et un morceau de feuille de laurier,
caramel,
sel et poivre.

Découpez le poulet et faites-le revenir à la casserole dans le beurre ; quand il aura pris couleur retirez-le, ajoutez au beurre la farine et faites un roux ; laissez-le déposer, égouttez le beurre, mouillez avec le bouillon dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande, mélangez bien, puis remettez le poulet, ajoutez le bouquet, trois tranches de citron épépiné, coupées chacune en cinq segments, du sel et du poivre au goût.

Laissez cuire pendant quelques instants en casserole couverte, donnez un peu de couleur avec du caramel et achevez la cuisson. Une demi-heure de cuisson en tout suffit largement.

Dressez les morceaux de poulet sur un plat, enlevez le bouquet, goûtez la sauce, complétez son assaisonnement, soit avec un peu de jus de citron, soit avec un peu de caramel, au goût, de façon qu'elle soit légèrement aigrelette, puis masquez-en le poulet, en laissant dans la sauce les morceaux de citron.

Décorez le plat avec le deuxième citron coupé en tranches et servez.

Poulet sauté au parmesan.

Ponr trois personnes prenez :

1 jeune poulette tendre,
150 grammes de crème,
120 grammes de beurre,
60 grammes de parmesan râpé,
15 grammes de farine,
7 grammes de sel,
3 jaunes d'œuf frais,
de la chapelure.

Découpez le poulet et faites sauter les morceaux pendant vingt minutes, dans 20 grammes de beurre ; saupoudrez de 2 grammes de sel.

Mettez dans une casserole le reste du beurre, laissez-le fondre, puis faites cuire dedans la farine sans la laisser roussir, ajoutez alors la crème, 5 grammes de parmesan, le reste du sel et travaillez bien le tout sur un feu doux ; achevez ensuite la liaison avec les jaunes d'œufs.

Prenez un plat allant au feu, garnissez-en le fond avec 25 grammes de parmesan, disposez dessus les morceaux de poulet sauté, masquez-les avec la sauce, mettez au four pendant cinq minutes, couvrez avec le reste du parmesan et la chapelure, remettez un instant au four pour dorer et servez.

Poulet sauté à l'espagnole.

Ce plat est l'un des meilleurs de la cuisine espagnole. J'en donne ici une formule qui diffère de la recette originelle, notamment par le mouillement qui est fait, en Espagne, avec de l'eau, ce qui entraîne l'emploi d'une proportion plus grande de graisse et d'huile, et rend le mets beaucoup moins fin.

Pour six personnes prenez :

1 poulet,
1 kilogramme de petits pois en cosses,
250 grammes de jambon fumé, maigre,
250 grammes de riz,
250 grammes de tomates,
50 grammes de saindoux,
15 grammes d' huile d'olives,
5 grammes de sel,
2 centigrammes de cayenne [1],
1 litre de fond de veau, préparé comme il est dit p. 260,
2 piments verts d'Espagne,
1 bel oignon d'Espagne,
1 gros fond d'artichaut,
1/2 gousse d'ail.

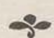
Mettez dans une poêle le saindoux, l'huile, le poulet découpé et le jambon coupé en petits morceaux, assaisonnez légèrement et faites sauter pendant une demi-heure ; puis retirez-les et réservez-les.

---

1. Le poulet sauté à l'espagnole doit être un peu relevé. Les proportions de sel et de cayenne sont seulement données à titre de renseignement.

Pendant cette opération, faites cuire, aux trois quarts, les petits pois écossés dans le fond de veau.

Dans la graisse qui a servi à faire sauter le poulet, faites revenir l'oignon, l'ail et les piments hachés, ajoutez le riz blanchi, mouillez avec la cuisson des petits pois, mettez les tomates pelées, épépinées et hachées, le fond d'artichaut coupé en morceaux, les petits pois, assaisonnez, remettez poulet et jambon réservés et laissez cuire le tout ensemble pendant une demi-heure. Dégraissez, goûtez pour l'assaisonnement, dressez sur un plat et servez.



Dans les pays de langue espagnole de l'Amérique, on a plus ou moins modifié le plat primitif par des additions successives, et l'on est arrivé ainsi à un mélange méritant un nom spécial, que l'on pourrait appeler poulet sauté hispano-américain, bien que le rôle du poulet y soit un peu effacé.

Pour fixer les idées, je donnerai les proportions des éléments de ce plat.

Pour dix personnes prenez, en plus des matières premières figurant dans la formule ci-dessus :

250 grammes de porc frais,
250 grammes de filets de poissons, tels que sole, merlan, colin, etc.,
125 grammes de crevettes,
40 moules,
10 petites saucisses,
2 pommes de terre,
2 œufs durs,
un peu de safran.

Coupez le porc en morceaux et faites-le sauter ainsi que les saucisses avec le poulet et le jambon, mais retirez les saucisses au bout de quatre à cinq minutes et tenez-les au chaud.

Faites cuire les moules et les crevettes à part, les pommes de terre à la vapeur, et faites frire les filets de poisson.

Toute la préparation se fera de même ; on mettra le safran en même temps que le riz.

Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux, les filets de poisson frits, les trois quarts des moules et des queues de crevettes, mélangez bien.

Au moment de servir, décorez le plat avec les œufs durs coupés en tranches, les saucisses, le reste des moules et des queues de crevettes.

Il est d'usage de prendre après ce plat de l'anisette, comme digestif.

Poulet à l'Étoile.

Faites braiser un poulet de choix dans une cuisson composée de bouillon blanc et de vin de Porto blanc un peu liquoreux. Assaisonnez avec du poivre de Cayenne et du poivre indien [1], de façon à donner de la chaleur à la sauce, sans lui ôter son velouté et sa douceur apparente.

A la cuisson réduite incorporez de la crème, c'est-à-dire montez la sauce à la crème, comme on dit en cuisine.

Ce poulet est servi avec des pointes d'asperges cuites à l'eau, à l'anglaise, et présentées à part sur une serviette.

On peut également panacher les asperges de truffes, mais c'est là une complication inutile ; l'asperge, dans sa simplicité, donne au plat un caractère plus hautement aristocratique ; la truffe sent la finance.

Cette recette, qui rappelle celle du poulet à l'archiduc, est due au génie de Dot, ancien cuisinier en chef de l'escadre de la Méditerranée, le seul rival possible du grand Frédéric.

Elle est d'autant plus remarquable que les restes du poulet, découpés et servis froids, après avoir été masqués avec la sauce, constituent un chaud-froid [2] de premier ordre.

D'ailleurs, le plat froid diffère beaucoup comme goût du plat chaud, à tel point que des amateurs se sont trouvés surpris d'apprendre que c'était le même poulet qu'ils avaient dégusté sous les deux formes.

---

1. Le poivre indien est le fruit pulvérisé du *xylopia æthiopica*, de la famille des anonacées ; son odeur tient à la fois du gingembre et du curcuma ; sa saveur est piquante et légèrement musquée.

2. L'étymologie du mot chaud-froid est incertaine. Les uns prétendent que ce serait un nommé Chaufroix ou Chaufroid qui le premier aurait préparé le plat, et ils écrivent le mot comme le nom ; d'autres soutiennent que ce vocable bizarre signifie que le mets, préparé à chaud, doit être mangé froid, étymologie simpliste et manquant de précision, car, dans ces conditions, il serait applicable à toutes les substances cuites qu'on mange froides.

En réalité, le mot chaud-froid, dont nous ignorerons probablement toujours l'origine, sert à désigner des pièces montées, plus ou moins décorées, composées de membres de volaille ou de gibier, en aspic.

Poulet gascon.

Pour quatre personnes prenez :

1 poulet,
200 grammes de bouillon,
125 grammes de lard maigre,
50 grammes de glace de viande,
30 grammes de beurre ou de graisse,
15 grammes de farine,
4 gousses d'ail,
2 jaunes d'œufs frais,
1 barde de lard ou du lard à piquer,
jus de citron ou verjus,
sel et poivre.

Piquez ou bardez le poulet, à volonté, et frottez-le avec du jus de citron.

Foncez une casserole avec le lard maigre, mettez dessus le poulet, couvrez avec une feuille de papier huilé et faites cuire au four, à petit feu. Pendant la cuisson, mouillez avec le bouillon dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande et arrosez souvent le poulet.

Dix minutes avant de servir, faites blondir la farine dans le beurre ou dans la graisse, ajoutez l'ail écrasé et passé au tamis, délayez avec le jus de cuisson du poulet, complétez l'assaisonnement avec sel et poivre, s'il y a lieu, donnez trois à quatre bouillons, liez avec les jaunes d'œufs et ajoutez un peu de jus de citron ou de verjus.

Dressez le poulet sur un plat, versez dessus la sauce et servez.

Poulet au blanc.

Pour six personnes prenez :

1 beau poulet tendre,
250 grammes de champignons de couche,

150 grammes de beurre,
30 grammes de crème épaisse,
25 grammes de farine,
20 grammes de sel,
2 grammes de poivre,
3 jaunes d'œufs,
2 clous de girofle,
1 oignon,
1 carotte,
1 bouquet garni,
le jus de la moitié d'un citron,
un peu de muscade.

Dans une casserole, contenant la quantité d'eau suffisante pour baigner le poulet à moitié, mettez sel, poivre, carotte, oignon, bouquet garni, clous de girofle, un peu de muscade, faites bouillir, puis ajoutez le poulet que vous couvrirez d'un papier beurré pour éviter qu'il jaunisse. Couvrez la casserole sans fermer hermétiquement et laissez cuire doucement pendant une heure. Passez le jus.

Faites cuire à part les champignons avec 50 grammes de beurre, le jus de citron et un peu de sel.

Préparez alors la sauce.

Prenez une casserole de trois quarts de litre de contenance environ, dans laquelle vous mettrez le reste du beurre et la farine, faites cuire sans laisser prendre couleur, mouillez avec le jus de cuisson du poulet, ajoutez les champignons cuits à part, la crème, liez avec les jaunes d'œufs, chauffez en tournant sans laisser bouillir, goûtez et relevez s'il y a lieu avec poivre ou muscade, ou bien les deux.

Découpez le poulet, disposez les morceaux sur un plat, masquez avec la sauce et servez.

Poularde rôtie, sauce ivoire.

La poularde rôtie sauce ivoire est une variété de poulet au blanc.

Faites rôtir une poularde comme d'ordinaire ; puis préparez une sauce suprême, comme il est dit p. 235, et incorporez-y le jus de cuisson de la poularde ; cette addition suffira le plus souvent pour lui donner une couleur

ivoire ; dans le cas contraire, on ajoutera un peu de caramel pour obtenir la teinte voulue.

Au moment de servir, découpez la poularde, dressez les morceaux sur un plat et masquez-les avec la sauce.

Poularde demi-deuil.

Pour six personnes prenez :

1° 1 poularde,
fond de veau, p. 260,
truffes à volonté,
madère,
bouquet garni,
sel et poivre.

2° pour la sauce Béchamel grasse :
3 litres de bouillon,
1 litre de crème liquide,
750 grammes de sous-noix de veau,
300 grammes de beurre,
250 grammes de jambon,
150 grammes de farine,
100 grammes de champignons,
10 grammes de sel,
5 grammes de poivre,
2 oignons moyens,
2 carottes moyennes,
1 racine de céleri,
1 bouquet garni,
crème épaisse.

Faites cuire la poularde pendant une heure dans le fond de veau avec le bouquet ; concentrez la cuisson.

Faites cuire les truffes dans du madère.

En même temps, préparez une bonne sauce Béchamel grasse de la façon suivante : faites revenir dans le beurre, pendant dix minutes, le veau et le jambon coupés en morceaux gros comme des noix, les oignons, les carottes, le céleri émincé, ajoutez la farine, tournez le tout pendant cinq minutes,

mouillez avec le bouillon et la crème liquide, mettez les champignons émincés, le bouquet, le sel, le poivre, donnez un bouillon, puis continuez la cuisson à petit feu, en laissant mijoter pendant deux heures. Écumez, dégraissez, passez la sauce, mélangez-la avec un cinquième de son poids de crème fraîche épaisse et amenez le tout à consistance voulue pour masquer une cuiller.

Découpez la volaille, dressez les morceaux sur un plat, masquez avec la sauce Béchamel dans laquelle vous aurez mis le jus de cuisson de la poularde et une truffe hachée fin, décorez en mettant sur chaque morceau de poularde quelques rondelles de truffe et servez.

Poularde farcie de langue, braisée.

Pour douze personnes prenez :

1 belle poularde,
1 poulet,
1 langue de bœuf fumée,
1 barde de lard,
1 litre de bouillon,
250 grammes de crème,
250 grammes de graisse de volaille,
100 grammes de carottes,
100 grammes d' oignons,
1 bouquet garni (persil, thym, laurier),
truffes à volonté,
sel, poivre.

Mettez la langue à dessaler pendant 24 heures, puis faites-la cuire dans un court-bouillon au vin ; laissez-la refroidir dans sa cuisson.

Désossez la poitrine de la poularde sans toucher aux ailerons, en opérant par le cou, de façon à n'abîmer ni la peau, ni les filets.

Préparez une farce avec la chair du poulet, 150 grammes de crème et des truffes, salez et poivrez ; mettez-en les trois quarts dans la poularde et réservez le reste.

Enlevez la peau de la langue, coupez les trois quarts de l'organe du côté de la gorge et introduisez ce morceau dans la poularde, par le cou, au milieu de la farce ; réservez le reste.

Faites cuire les déchets de poularde et de poulet dans le bouillon, passez et réservez.

Bridez la poularde, bardez-la de lard et faites-la mijoter, pendant une heure et demie, dans une braisière, avec le bouquet, les carottes, les oignons, la graisse de volaille et le bouillon réservé.

Dix minutes avant de servir passez la cuisson, dégraissez-la, liez-la avec le reste de la crème et ajoutez des truffes.

Avec le reste de la farce, préparez une garniture dans des moules à darioles, faites pocher, démoulez.

Dressez la poularde sur un plat, entourez-la de sa garniture, et décorez avec des truffes et des tranches de langue, taillées dans le morceau réservé, de façon que les convives aient immédiatement sous les yeux tous les éléments constitutifs du plat.

Cette poularde se recommande d'elle-même aux amateurs.

Poularde braisée, farcie de morilles.

Pour huit personnes prenez :

1 belle poularde,
1 500 grammes de fond de veau, préparé comme il est dit, p. 260,
500 grammes de morilles grises,
300 grammes de riz,
200 grammes de pointes d'asperges,
100 grammes de crètes et de rognons de coq,
80 grammes de beurre,
25 grammes de farine,
2 jaunes d'œufs frais,
parmesan,
sel et poivre.

Troussez la poularde et faites-la braiser dans le fond de veau.

En même temps, faites blanchir séparément d'une part les pointes d'asperges, d'autre part les crêtes et les rognons ; faites cuire les morilles au jus, p. 455 et préparez un risotto, p. 396, auquel vous incorporerez les crêtes et les rognons blanchis.

Tenez le tout au chaud.

Préparez alors la sauce : faites cuire la farine dans 60 grammes de beurre, sans lui laisser prendre couleur, mouillez avec la cuisson de la poularde, dépouillez à petit feu, faites réduire, achevez la liaison avec les jaunes d'œufs, assaisonnez au goût, mettez enfin le reste du beurre coupé en petits morceaux ; laissez fondre.

Découpez dans l'estomac de la poularde un rectangle aussi long et aussi large que possible et emplissez la volaille avec les morilles par l'ouverture ainsi pratiquée.

Émincez l'estomac en aiguillettes, remettez le tout en place de façon à reconstituer la poularde ; puis masquez avec de la sauce, saupoudrez de parmesan râpé et faites gratiner au four.

Dressez le risotto en socle sur un plat, entourez-le d'une bordure de pointes d'asperges, disposez la poularde sur le socle et envoyez en même temps le reste de la sauce dans une saucière.

On peut, cela va sans dire, décorer le plat avec des truffes, mais c'est absolument inutile, à mon avis.

Cette poularde, simplement garnie de morilles, repose des poulardes farcies de mélanges compliqués que l'on sert ordinairement.

Poule au riz.

Pour six personnes prenez :

1 jeune poule tendre,
1 litre de bouillon,
375 grammes de riz,
125 grammes de fromage de Gruyère râpé,
1 bouquet garni (persil, thym et laurier),
du beurre, en proportion inverse de la quantité de graisse dont est pourvue la poule,
sel et poivre.

Mettez la poule dans une casserole avec le bouquet, assaisonnez au goût, mouillez à moitié hauteur avec le bouillon, couvrez d'un papier beurré et faites cuire à petit feu pendant une heure et demie[1] ; retirez le bouquet.

---

1. Avec une vieille poule la cuisson demanderait plus de temps, 3, 4 heures et même davantage et le plat serait certainement moins bon.

Faites cuire le riz pendant dix minutes dans de l'eau salée, égouttez-le, passez-le à l'eau froide, puis achevez sa cuisson dans le bouillon de poule qu'il absorbera.

Amenez le riz, comme dans la préparation du riz au gras, p. 393, à être en grains moelleux, entiers, non crevés, incorporez-y alors le gruyère râpé et au besoin un peu de beurre que vous laisserez fondre.

Dressez sur un plat, le riz au fond, la poule dessus et servez.



Comme variantes, on peut mettre avec le riz, en place du fromage, 125 grammes de champignons de couche ou de morilles, ou 65 grammes de cèpes secs, détrempés, coupés et sautés au beurre.

Enfin, pendant la saison des petits pois, on pourra également remplacer le fromage par des petits pois que l'on fera cuire avec la poule.

Croquettes de volaille.

On prépare les croquettes de volaille surtout avec du blanc de poulet rôti.

Pour quatre à six personnes prenez :

les blancs d'un beau poulet rôti,
250 grammes de lait,
125 grammes de champignons de couche,
50 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
2 jaunes d'œufs frais,
1 œuf frais entier,
huile d'olives,
mie de pain rassis tamisée,
persil,
sel et poivre.

Hachez les blancs de poulet ; pelez et hachez les champignons.

Faites un roux avec le beurre et la farine, mettez dedans le poulet, les champignons et un gramme de persil haché, mouillez avec le lait, salez, poi-

vrez et concentrez la réduction à point; retirez du feu, attendez un instant, liez avec les jaunes d'œufs, puis laissez refroidir complètement.

Préparez des boulettes avec l'appareil ainsi obtenu.

Pour les bien réussir, enduisez-vous les mains de farine et faites attention qu'il ne pénètre pas de farine dans l'intérieur des boulettes pendant leur confection, autrement elles se désagrégeraient à la cuisson.

Passez les boulettes dans un œuf battu avec un peu d'huile d'olives, roulez-les dans de la mie de pain tamisée, et plongez-les ensuite dans de la friture bouillante.

Servez sur une serviette, avec un cordon de persil frit autour.

Salpicon de foies de volaille, de crètes de coq, de rognons de coq et de truffes, au riz.

Pour six personnes prenez :

400 grammes de foies de volaille,
250 grammes de bouillon,
150 grammes de champignons de couche,
125 grammes de madère,
125 grammes de crêtes de coq,
100 grammes de rognons de coq,
100 grammes de beurre,
75 grammes de truffes noires du Périgord, au moins,
50 grammes de jus de viande,
20 grammes de farine,
jus de citron,
sel et poivre.

Faites blanchir les foies, les rognons et les crêtes dans le bouillon, pendant trois minutes ; retirez-les et réservez séparément viandes et liquide.

Faites un roux avec 75 grammes de beurre et la farine, mouillez avec le bouillon réservé, ajoutez 75 grammes de madère et laissez cuire doucement pendant trois quarts d'heure. Pendant la cuisson, assaisonnez avec sel et poivre, après avoir goûté, car tout dépend de l'assaisonnement du bouillon employé, et acidulez légèrement au goût, avec du jus de citron.

Faites cuire les champignons épluchés et passés au jus de citron dans le reste du madère et le reste du beurre.

Un quart d'heure avant la fin, mettez les truffes pelées et coupées en tranches ; dépouillez soigneusement la sauce, ajoutez jus de viande, foies, rognons, crêtes, champignons, mélangez bien, chauffez et servez sur un plat de riz au gras, préparé comme il est dit p. 393.

Tartines de rognons de coq, en gelée.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de rognons de coq,
150 grammes de crème fouettée,
125 grammes de fond de veau aromatisé et concentré, préparé comme il est dit p. 332,
100 grammes de foies gras d'oie,
12 petites tranches de mie de pain anglais,
truffes à volonté,
madère,
beurre,
sel, poivre, paprika, quatre épices.

Faites pocher les rognons de coq comme il est dit, p. 232.

Faites cuire les truffes dans du madère.

Faites dorer les tranches de pain dans du beurre et laissez-les refroidir.

Passez en purée les rognons et le foie gras, ajoutez la crème fouettée, travaillez le tout sur glace, de manière à obtenir un ensemble parfaitement homogène. Assaisonnez le mélange au goût, puis étalez-le sur les tranches de pain, décorez le dessus avec des lames de truffe, masquez avec du fond de veau aromatisé tiède, laissez refroidir et prendre en gelée.

Disposez les tartines sur un plat garni d'une serviette et servez comme hors-d'œuvre.

Pintade farcie rôtie.

La pintade, originaire d'Afrique, est aujourd'hui un oiseau de basse-cour.

qui a conservé de sa vie primitive un petit fumet sauvage. Sa chair, plus parfumée que celle du poulet, rappelle celle du faisan ; elle est assez fine, mais un peu sèche. On remédie à ce défaut en farcissant la pintade avec un substance plutôt grasse et en la bardant de lard, avant de la faire cuire.

Je recommande comme farce deux pieds de cochon truffés par pintade.

L'animal, ainsi farci et bardé, est rôti à la broche comme un poulet. La durée moyenne de la cuisson est une demi-heure.

Le meilleur accompagnement de ce rôti est une salade verte.

Caneton rôti, sauce à l'orange.

Pour quatre personnes prenez :

1 caneton,
100 grammes de fond de veau préparé comme il est dit p. 260, mais en y ajoutant les abatis du caneton, moins le foie que l'on réservera,
60 grammes de curaçao blanc de Hollande,
30 grammes de beurre,
20 grammes de glace de viande,
15 grammes de farine,
5 grammes de sel,
1 décigramme de poivre,
2 oranges.

Épluchez une orange, coupez la pulpe en morceaux et mettez-la dans le caneton ; émincez le zeste et réservez-le.

Faites rôtir le caneton à la broche pendant une demi-heure en moyenne, assaisonnez-le avec le sel et le poivre.

En même temps préparez la sauce.

Faites blanchir pendant dix minutes le zeste réservé dans de l'eau bouillante, mettez-le dans un mortier, pilez-le ; ajoutez-y le foie cru du caneton, pilez de nouveau ; mouillez avec le curaçao.

Faites dissoudre la glace de viande dans le fond de veau, ajoutez le beurre manié avec la farine, le foie pilé avec le zeste et aromatisé avec le curaçao, le jus dégraissé de la lèchefrite, donnez un bouillon, puis passez au tamis en vous aidant d'une cuiller en bois.

Au moment de servir, retirez les morceaux d'orange de l'intérieur du

caneton, dressez-le sur un plat, décorez avec la seconde orange coupée en tranches minces et servez. Envoyez en même temps la sauce dans une saucière.



On peut préparer de même un pintadeau.

Caneton aux navets nouveaux.

Pour six personnes prenez :

1 beau caneton,
200 grammes de beurre,
30 grammes d' oignons,
15 grammes de farine,
10 grammes de sucre en poudre,
30 navets nouveaux,
1 carotte,
1 poireau,
1 petit bouquet garni,
sel, poivre

Videz et flamblez le caneton, bridez-le, réservez l'abatis.

Faites cuire dans de l'eau salée l'abatis, la carotte, le poireau et le bouquet, de façon à obtenir un demi-litre de bouillon ; passez et réservez.

Épluchez les navets, essuyez-les et faites-les cuire directement, à l'étouffée, dans une casserole, avec 110 grammes de beurre. La cuisson doit durer une demi-heure à trois quarts d'heure. Dix minutes avant la fin de l'opération, saupoudrez-les de sucre et faites-leur prendre couleur.

En même temps, dans une autre casserole, faites dorer le caneton dans 60 grammes de beurre, salez, poivrez, ajoutez les oignons et laissez cuire à petit feu pendant trois quarts d'heure à une heure.

Enfin faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mouillez avec le bouillon d'abatis, ajoutez le caneton avec sa cuisson passée ou non, les navets, goûtez, complétez l'assaisonnement si c'est nécessaire, et laissez mijoter encore pendant une dizaine de minutes. Dégraissez.

Dressez le caneton sur un plat, disposez les navets autour, masquez avec la sauce et servez.

Caneton poché aux légumes.

Pour six personnes prenez :

1 beau caneton,
1 foie de canard,
1 crépine de veau,
de la glace de viande,
de la fine champagne,
des truffes,
une julienne de légumes,
du bouillon,
du beurre,
de la farine,
des échalotes,
des oignons,
du sel et du poivre.

Faites cuire les abatis du caneton dans du bouillon de façon à obtenir un jus.

Faites blanchir la julienne de légumes.

Préparez une farce, convenablement assaisonnée, avec le foie du caneton, des oignons, des échalotes, du sel, du poivre et de la fine champagne ; mettez-la dans le caneton.

Étalez sur la crépine la julienne de légumes et des émincés de truffe crue, enveloppez-en le caneton, ficelez et faites pocher dans du bouillon pendant trente-cinq minutes.

En même temps préparez la sauce : faites un roux avec beurre et farine, mouillez avec le jus de cuisson des abatis corsé avec un peu de glace de viande, réduisez, ajoutez le foie cru de canard passé au tamis, montez la sauce au beurre et complétez l'assaisonnement au goût.

Pour servir, retirez la crépine, dressez le caneton sur un plat, décorez avec les légumes et les truffes, et envoyez en même temps la sauce dégraissée dans une saucière

Canard aux olives.

Pour six personnes prenez :

1 beau canard nantais,
1 abatis de canard supplémentaire.
500 grammes d' olives,
250 grammes de madère,
120 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
1 carotte,
1 oignon,
1 bouquet garni,
sel et poivre.

Dénoyautez les olives, mettez-les à dessaler dans de l'eau.

Faites un bouillon à bouilli perdu avec les abatis, la carotte, l'oignon, le bouquet garni.

Troussez le canard, faites-le revenir à la casserole dans 60 grammes de beurre.

Faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mouillez avec le bouillon d'abatis et le madère, mettez le canard revenu et laissez braiser pendant une heure à une heure et demie.

Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les olives, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu.

Dressez le canard sur un plat, les olives autour, et envoyez la sauce dégraissée et passée dans une saucière.

Si l'on prend un caneton, il vaut mieux le faire rôtir ; la préparation de la sauce et des olives reste la même.

Le canard, les olives et le madère vont très bien ensemble.

Canard rouennais[1] à la presse.

Cette recette, qui paraîtra un peu compliquée a priori, est en réalité facile

1. Le canard rouennais est le canard sauvage à collet vert, domestiqué.

à exécuter et ne demande guère que du soin. Pour la réussir, il est nécessaire et suffisant de n'omettre aucun détail.

Préparez d'abord le mélange suivant de plantes aromatiques :

Serpolet.	32,50 o/o
Thym.	20,00 —
Sarriette.	10,00 —
Basilic.	10,00 —
Origan[1].	5,00 —
Marjolaine[2].	5,00 —
Romarin.	5,00 —
Sauge.	5,00 —
Hysope.	5,00 —
Feuilles de laurier.	2,50 —
	100,00 o/o

Ce mélange, constitué de telle façon qu'aucun parfum ne domine, chaque plante donnant sa note particulière, produit un ensemble harmonieusement aromatique qui se marie délicieusement avec la chair du canard. Il doit être aussi homogène que possible.

Il est facile d'en préparer d'avance une certaine quantité en passant d'abord séparément les différents éléments dans un moulin du type des petits moulins à poivre du commerce, puis en mélangeant les poudres obtenues dans les proportions indiquées et en rebroyant enfin au moulin l'ensemble pour parfaire l'homogénéité.

Préparez ensuite de même, au moulin, l'assaisonnement suivant :

Sel blanc.	5gr,00
Poivre ordinaire..	1gr,00
Poivre mignonette.	1gr,00
Mélange des plantes..	0gr,90
Quatre épices..	0gr,50
Curry.	0gr,50
Poivre de Cayenne.	0gr,25
Muscade.	0gr,25
Clous de girofle.	0gr,10
	9gr,50

1. Origanum vulgare.
2. Origanum majorana ou majorana hortensis.

Prenez alors :

1 beau canard rouennais vivant[1],
1 abatis de canard supplémentaire,
2 foies de canard supplémentaires,
200 grammes de porto rouge,
30 grammes de fine champagne,
9^{gr},50 d' assaisonnement ci-dessus,
2^{gr},25 de poivre,
1^{gr},50 de sel blanc,
1 carotte,
1 navet,
1 blanc de poireau,
1 citron.

Faites étouffer le canard, retirez-en le foie, enlevez les abatis.

Préparez 200 grammes de bouillon concentré de canard en faisant bouillir, pendant quatre heures, les deux abatis de canard dans un litre d'eau salée aromatisée avec carotte, navet, blanc de poireau ; tenez au chaud.

Pilez le foie du canard avec les deux foies de canard supplémentaires, ajoutez le jus de la moitié du citron, le zeste finement émincé du quart du citron, 50 centigrammes d'assaisonnement, 50 centigrammes de sel blanc, 25 centigrammes de poivre fraîchement moulu.

Mettez dans l'intérieur du canard le porto et 7 grammes d'assaisonnement, laissez-le mariner pendant trois à quatre heures, puis faites-le rôtir à la broche[2] tel quel, de manière que les aiguillettes restent un peu saignantes et les pattes insuffisamment cuites ; un quart d'heure devant un bon feu suffit pour assurer le résultat.

Retirez alors de la lèchefrite le vin et le jus tombés de l'animal, concentrez-les, dégraissez-les, puis ajoutez-les au bouillon.

Découpez le canard, mettez de côté les pattes, flambez-les à la fine champagne.

Ajoutez aux foies pilés ce qui reste de la fine champagne qui a servi à flamber les pattes, mélangez, vous obtiendrez ainsi une purée de foies aromatisée à souhait.

---

1. Les accidents qui ont été attribués au canard rouennais n'ont jamais tenu qu'au manque de fraîcheur de l'animal employé. Je ne connais personne qui ait eu le moindre accident avec un canard étouffé au moment de le faire cuire.

2. Il est inutile d'arroser avec du beurre ; la graisse du canard suffit pour la cuisson.

Arrivons maintenant à l'opération de la presse qu'il convient d'exécuter devant les convives, sur la table de la salle à manger.

Foncez un plat en nickel ou en argent avec la purée de foies, dressez dessus les aiguillettes et les ailes et mettez le plat sur un réchaud devant la presse. Mouillez avec le bouillon de canard, mélangez et chauffez.

Introduisez la carcasse de l'animal dans la presse, serrez à fond, recueillez dans le plat le jus qui sort, mélangez encore en chauffant toujours. Il faut sept à huit minutes environ pour amener la sauce à bonne consistance.

Pour terminer, moulinez sur les aiguillettes et sur les ailes 1 gramme de poivre ordinaire et servez sur assiettes chaudes.

Cette partie du canard fournit un excellent salmis.

Pendant qu'on le savoure, ciselez les pattes, assaisonnez-les avec les 2 grammes d'assaisonnement qui restent, achevez leur cuisson sur le gril, ajoutez 1 gramme de sel et 1 gramme de poivre et servez-les, ainsi préparées, avec une salade verte quelconque.

Cette partie du canard constitue un excellent rôti, d'un goût absolument différent de celui obtenu avec la première partie.

Le canard à la presse est un plat véritablement joli, qui suffit à lui seul pour rendre intéressant un déjeuner d'amateurs. Il est bon, pour le déguster convenablement, de n'être pas plus de quatre convives pour un canard.

Canard rouennais farci, en cocotte.

Pour douze personnes prenez :

2 canards rouennais,
1 foie gras de canard,
400 grammes de porto rouge,
90 grammes de fine champagne,
13 grammes de sel blanc,
7 grammes de poivre ordinaire fraîchement moulu,
2 grammes de poivre mignonette fraîchement moulu,
$1^{gr},80$ du mélange de plantes aromatiques indiqué p. 322,
1 gramme de quatre épices,
$0^{gr},50$ de poivre de Cayenne,
$0^{gr},50$ de muscade,
$0^{gr},20$ de clous de girofle,

1 litre de fond de veau, préparé comme il est dit p. 260,
1 barde de lard,
1 citron.

Enlevez les abatis des canards, nettoyez-les.

Désossez les deux canards, mais faites en sorte que dans l'un d'eux la peau, à laquelle toute la chair doit rester adhérente, ne soit pas abîmée ; réservez-le.

Mettez les abatis moins les foies dans le fond de veau, faites-les cuire jusqu'à les épuiser, puis passez la cuisson et réservez-la.

Passez à la presse les déchets des canards, recueillez-en le jus.

Hachez la chair du canard non réservé, le foie gras et les deux autres foies, mettez les deux tiers des condiments, des aromates, de la fine champagne et du porto, ajoutez le jus de la presse et le jus du citron ; triturez bien le tout de façon à obtenir une farce homogène. Laissez reposer cette farce pendant 3 à 4 heures.

En même temps, assaisonnez le canard réservé, dont la chair adhère à la peau, avec le reste du sel, du poivre et des aromates et faites-le macérer pendant 3 à 4 heures dans le reste du porto.

Étalez ensuite le canard sur la barde de lard, garnissez-le avec la farce, puis roulez et ficelez. Mettez le canard ainsi apprêté dans une cocotte en porcelaine allant au feu, arrosez avec le reste de la fine champagne, mouillez avec une partie de la cuisson réservée et faites cuire au four au bain-marie, en remplaçant le liquide au fur et à mesure de son évaporation. La cuisson doit durer environ une heure et demie après que le bain-marie est entré en ébullition. Dégraissez comme il est dit p. 332 et tenez au frais jusqu'au moment de servir.

Ce canard farci, sans mélange horrible de chair à saucisses, est très prisé par tous les amateurs de canard.

Canard froid en gelée.

Pour six personnes prenez :

1 canard,
200 grammes de jambon,
200 grammes de fond de veau préparé comme il est dit p. 260,

200 grammes de madère,
60 grammes de beurre,
50 grammes de glace de viande,
sel, poivre, quatre épices.

Coupez le jambon en petits morceaux.

Faites revenir dans le beurre le canard et le jambon ; puis mouillez avec le fond de veau et le madère, ajoutez la glace de viande, sel, poivre et quatre épices, couvrez avec un papier beurré et laissez cuire à tout petit feu pendant deux heures.

Passez le jus de cuisson, dégraissez-le, concentrez-le, goûtez pour l'assaisonnement, masquez le canard avec la sauce et laissez prendre en gelée.

Civet de canard.

Pour huit personnes prenez :

1 canard rouennais fraîchement étouffé,
3 foies de canard supplémentaires,
1 litre de bon vin rouge,
250 grammes de bouillon,
250 grammes de poitrine de porc,
250 grammes de champignons de couche,
125 grammes de beurre,
100 grammes de sang de lapin,
50 grammes de fine champagne,
20 grammes de farine,
5 grammes de sel gris[1],
1 gramme d' un mélange de serpolet, origan, sarriette et hysope en poudre, en parties égales,
50 centigrammes de poivre fraîchement moulu,
2 centigrammes de quatre épices,
20 petits oignons,
4 échalotes,
1 bouquet garni.

---

1. Quantité approximative dépendant du bouillon et de la poitrine de porc employés, qui peuvent être plus ou moins salés.

Découpez le canard, recueillez le sang.

Pilez le foie du canard et les trois foies supplémentaires avec le sang du canard et le sang de lapin.

Faites revenir les morceaux de canard et la poitrine de porc coupée en morceaux dans une casserole avec du beurre. Lorsque la viande est dorée, retirez-la, faites blondir les oignons, retirez-les aussi, puis mettez la farine, laissez roussir, mouillez avec le bouillon, le vin, la fine champagne, remettez le canard, le porc, les oignons, ajoutez le bouquet, les échalotes, les aromates, les épices, le sel, le poivre et laissez cuire à petit feu pendant deux heures au moins. Passez alors la sauce, dégraissez-la à fond, mettez les champignons pelés et continuez la cuisson pendant une demi-heure. Ajoutez enfin les foies pilés avec le sang, donnez un léger bouillon, dressez et servez.

Ce plat est absolument remarquable. En été, quand le gibier fait défaut, il est une véritable consolation pour l'amateur. Délicieux le jour même, il est peut-être encore meilleur réchauffé le lendemain au bain-marie.



On peut également préparer, d'une façon analogue, un civet d'oie sauvage.

Foie gras de canard au naturel.

Prenez un beau foie gras de canard[1], comme il y en a à l'entrée de l'hiver, au moment des premiers froids.

Après l'avoir légèrement salé, mettez-le dans une sauteuse en cuivre étamé ou en bi-métal, enduite au préalable de quelques gouttes d'huile d'olives fine que vous aurez fait chauffer un peu.

Placez alors la sauteuse sur un feu vif et secouez-la constamment de façon que le foie ne s'attache pas au fond.

Au bout de douze à quinze minutes le foie aura pris une couleur légèrement dorée ; il sera à point.

---

1. Les meilleurs foies gras de canard proviennent du canard mulard, résultat du croisement du canard ordinaire et du canard d'Inde.

Servez-le chaud sur assiettes chaudes.

On mange le foie gras de canard au naturel soit tel quel, soit arrosé d'un filet de jus de citron ; c'est ainsi que je le préfère.

Préparé de la sorte, le foie gras de canard est un mets digne des dieux. Il se présente sous la forme d'une gelée rose, parfumée, appétissante ; il charme à la fois la vue, l'odorat, le goût et il force la reconnaissance des estomacs les plus ingrats par l'aimable digestion qu'il procure.

Dinde truffée rôtie.

La dinde truffée figure fréquemment sur les menus classiques. Voici une excellente façon de la préparer.

Pour douze personnes prenez :

1 bonne dinde tendre, bien en chair, sans les abatis,
1 beau foie gras d'oie,
1 fine barde de lard,
truffes du Périgord à volonté (au moins 1 500 grammes),
vin de Madère,
sel, poivre.

Brossez soigneusement les truffes, pelez-les, faites-les cuire dans du madère ; réservez les pelures et le madère de cuisson.

Coupez une partie des truffes en rondelles minces, insérez-les sous la peau de l'animal, salez, poivrez l'intérieur, mettez dedans le reste des truffes et laissez la dinde se parfumer pendant trois jours.

Pétrissez le foie avec les pelures de truffes et mettez-le à mariner pendant 24 heures dans le madère de cuisson réservé.

Retirez les truffes de l'intérieur de la dinde, mélangez-les avec le foie mariné, farcissez la bête avec le tout, bardez-la et faites-la rôtir à la broche.

Servez la dinde sur un plat et le jus de cuisson, dégraissé, dans une saucière.



On prépare de même la poularde truffée rôtie et le perdreau truffé rôti.

Dinde farcie rôtie, à la purée de reinettes.

La préparation est la même que pour la dinde truffée, mais on remplace par des marrons une partie des truffes qui garnissent l'animal. Avec un litre de marrons grillés, débarrassés de leur enveloppe, un beau foie gras d'oie et 500 grammes de truffes seulement on aura une excellente farce.

L'originalité du plat est sa garniture.

Pendant la cuisson de la dinde, préparez une purée non sucrée avec 2 kilogrammes de pommes reinettes. Pelez-les, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une casserole avec 50 grammes de beurre, couvrez et laissez fondre. Passez au tamis, remettez sur le feu et fouettez en ajoutant 100 grammes de beurre par petits morceaux.

Servez : la dinde sur un plat, le jus de cuisson bien dégraissé dans une saucière et la purée dans un légumier.

Certaines personnes préfèrent la purée froide à la purée chaude.

La dinde farcie rôtie à la purée de reinettes est un excellent plat qui convient pour les repas sans grande cérémonie.

Oie aux marrons.

L'oie[1], réservée pour les repas intimes, est servie le plus souvent farcie avec des marrons englobés ou non dans un hachis de veau et de porc. Je trouve préférable d'enrober les marrons dans du foie gras pétri avec du madère.

La cuisson se fait à la broche, sans barder l'oie. Comme garniture, je recommande la purée de reinettes, qui fait aussi bon ménage avec la chair de l'oie qu'avec celle de la dinde.

---

1. « L'oie est un animal stupide ; pour un c'est un peu trop, pour deux ce n'est vraiment pas assez », a dit un philosophe pessimiste, qui ne devait pas être dyspeptique. Mon oie aux marrons échappe à cette critique sévère ; servie comme plat de résistance, elle est capable de satisfaire quatre amateurs sérieux et, si le menu comprend plusieurs plats, elle peut suffire pour huit et même pour dix convives.

Foie gras d'oie au naturel.

Prenez un beau foie gras d'oie[1] de 700 à 900 grammes, blanc rosé et très ferme ; nettoyez-le soigneusement, enlevez le fiel, la partie verte sur laquelle il repose et l'arrivée du sang, puis faites-le dégorger pendant deux heures dans de l'eau froide additionnée de sel gris. Retirez-le ensuite, essuyez-le délicatement, mettez-le dans un plat en porcelaine allant au feu et aux trois quarts plein de graisse d'oie fondue (500 grammes environ), couvrez d'un papier beurré et faites cuire au four doux. Arrosez toutes les deux ou trois minutes. Après sept minutes de cuisson, salez de tous les côtés avec du sel blanc. La cuisson dure en moyenne un quart d'heure. Laissez refroidir le foie dans sa cuisson, puis mettez-le sur un autre plat, faites fondre légèrement une partie de la graisse dans laquelle il a cuit, versez-la au travers d'une passoire autour du foie et laissez refroidir à nouveau.

Cuit à point, le foie doit être rosé à l'intérieur.

Ainsi préparé, il peut se conserver plusieurs jours.



On pourrait remplacer la graisse par une gelée, mais la gelée a l'inconvénient de ne pas se conserver. Les foies en gelée devront donc être servis le jour même de leur préparation.

Foie gras d'oie en aspic.

Commencez par préparer un fond de veau bien clarifié avec pied, jarret, couenne, légumes, bouquet garni, sel et poivre.

Puis prenez un beau foie gras d'oie, nettoyez-le soigneusement, frottez-en

---

1. Les meilleurs foies gras d'oie proviennent de l'espèce des grandes oies grises à dessous blancs, qui sont élevées et viennent particulièrement bien en France sur les terrains calcaires de la Gascogne, de la Guyenne et du Languedoc.

la surface de quatre épices, piquez-le ensuite avec des morceaux de truffe également frottés de quatre épices, et enveloppez-le d'une toilette de porc.

Mettez-le ainsi apprêté dans une marmite en porcelaine allant au feu, mouillez avec une bouteille de vin de Champagne demi-sec de qualité moyenne et faite cuire à feu doux, pendant 20 à 25 minutes, pas davantage, en arrosant constamment.

Lorsque le foie sera cuit, retirez-le de son enveloppe, mettez-le sur un plat, mélangez jus de cuisson et fond de veau, réduisez, versez sur le foie et laissez prendre en gelée.

On peut également préparer l'aspic dans un moule, mais le démoulage présente parfois des difficultés ; de plus l'emploi du moule, qui pousse à comprimer le foie dans le but de donner à l'aspic une forme plus régulière, a l'inconvénient de lui enlever un peu de son moelleux, qui est précisément l'une des caractéristiques les plus remarquables du plat préparé sans moule, comme je l'indique.

Foie gras d'oie en cocotte.

Pour six personnes prenez :

150 grammes de légumes de pot-au-feu : carotte, navet, panais, etc.,
100 grammes de porto blanc,
100 grammes de chablis,
50 grammes de beurre,
30 grammes de cognac,
30 grammes de vieille fine champagne,
30 grammes de glace de viande fine,
2 abatis de poulet,
1 beau foie gras d'oie,
1 fine barde de lard,
les éléments nécessaires pour faire 1 litre de fond de veau,
madère,
truffes,
sel,
poivre,
quatre épices.

L'avant-veille du jour où vous voudrez servir ce mets, ouvrez le foie,

dénervez-le, insérez dedans des truffes à volonté, salez, poivrez légèrement, et mettez le tout à mariner pendant douze heures dans du madère.

En même temps, préparez le fond de veau, comme il est dit p. 260.

Le lendemain, faites revenir dans le beurre les légumes et les abatis, laissez pincer un peu les légumes pour donner du goût, mouillez avec le fond de veau, le porto, le chablis et le cognac, ajoutez la glace de viande, un peu de quatre épices et chauffez à tout petit feu, en dépouillant fréquemment le jus pendant la cuisson. Réduisez le liquide au volume d'un litre, passez la réduction.

Retirez le foie de la marinade, enveloppez-le dans la barde. Mettez-le dans une cocotte en porcelaine, mouillez d'abord avec la fine champagne, ensuite avec la réduction passée, puis placez la cocotte dans un large bain-marie froid. Portez au four doux, amenez lentement à ébullition, ce qui demande une demi-heure environ, et continuez la cuisson pendant une demi-heure encore.

Retirez alors la cocotte du bain-marie, placez sur le liquide une petite planchette surmontée d'un poids, de façon à la faire plonger de quelques millimètres ; la graisse montera à la surface au-dessus de la planchette, ce qui facilitera le dégraissage.

Laissez refroidir et tenez au frais jusqu'au moment de servir.

Le foie gras en cocotte, triomphe du grand et modeste artiste Charles Blau, est une pure merveille ; c'est une crème fondante enrobée dans une gelée veloutée, aromatisée d'une façon exquise.

Foie gras d'oie en crépinettes.

Pour six personnes prenez :

- 450 grammes de foie gras d'oie paré et coupé en douze petites tranches semblables,
- 150 grammes de ris de veau blanchi,
- 125 grammes de champignons de couche,
- 100 grammes de moelle de bœuf blanchie,
- 100 grammes de jambon non fumé, cuit,
- 15 grammes de beurre,
- 10 grammes de ciboule,

10 grammes de sel blanc,
2 grammes de poivre,
2 grammes de persil,
1/2 gramme de quatre épices,
2 jaunes d'œufs frais,
truffes à volonté, cuites dans du madère,
crépine de porc,
jus de citron et jus d'orange.

Pelez les champignons, passez-les dans du jus de citron et faites-les cuire dans le beurre.

Hachez ensemble ris de veau, jambon, moelle, truffes, champignons, ciboule, persil, assaisonnez avec le sel, le poivre, les quatre épices et liez le hachis avec les jaunes d'œufs.

Enduisez de cette pâte les deux côtés des tranches de foie gras et enveloppez isolément chaque tranche, ainsi apprêtée, dans de la crépine de porc.

Faites griller les crépinettes comme des saucisses, enlevez l'excès de graisse avec du papier buvard et servez sur assiettes chaudes, en envoyant en même temps, dans une saucière, du jus d'orange relevé par du jus de citron.

Pâté de conserve de foie gras d'oie truffé.

Prenez de beaux foies gras d'oie bien sains et coupez-les en morceaux assez gros.

Prenez de belles truffes noires du Périgord (la proportion dépend du goût et de la bourse), pelez-les, passez-les légèrement à la poêle sur un feu assez vif dans de la graisse d'oie bouillante, puis coupez-les en morceaux de la grosseur d'une noisette.

Mélangez bien foies et truffes, assaisonnez avec 2 grammes de poivre fraîchement moulu et 18 grammes de sel blanc par kilogramme de foie, puis emplissez avec ce mélange des boîtes en fer-blanc. Soudez soigneusement les boîtes, immergez-les ensuite dans un bain-marie et laissez cuire pendant trois quarts d'heure.

La préparation est aussi simple que possible et la qualité du produit dépend exclusivement de la qualité des matières premières employées.



On peut préparer de même le pâté de foie de canard, mais ce dernier, toutes choses égales d'ailleurs, est incontestablement inférieur au pâté de foie d'oie.

Le foie de canard triomphe lorsqu'il est préparé au naturel p. 327.

Mousse de foie gras en aspic.

Préparez et faites cuire un foie gras d'oie comme il est dit p. 331, après l'avoir assaissonné un peu plus fortement avec sel, poivre et quatre épices.

Retirez-le de la cocotte dès que la cuisson est achevée et passez-le au tamis fin.

Clarifiez le liquide de cuisson, réservez-le.

Travaillez la purée de foie sur glace en y incorporant par petites quantités un cinquième de son poids de crème fouettée très ferme.

Chemisez un moule avec une partie du liquide de cuisson réservé, décorez avec des rondelles de truffe cuite dans du madère et des rondelles d'œufs durs, faites prendre à la glace, puis garnissez l'intérieur du moule avec l'appareil foie gras et crème jusqu'à deux centimètres environ du sommet du moule, et achevez d'emplir avec du liquide de cuisson.

Mettez à la glace pendant deux heures.

Démoulez sur un socle en glace dressé dans un plat garni d'une serviette, décorez avec le reste de la cuisson, prise en gelée, découpée ou hachée, et servez.

Pigeons aux petits pois.

Pour quatre personnes prenez :

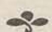
2 jeunes pigeons,
1500 grammes de petits pois en cosses,
125 grammes de lard de poitrine maigre,

30 grammes de beurre,
6 petits oignons,
2 ou 3 carottes nouvelles (facultatif),
1 cœur de laitue.

Videz, flambez et bridez les pigeons ; coupez le lard en petits morceaux ; faites revenir ensemble dans une casserole, pendant vingt minutes, pigeons et lard avec le beurre ; puis ajoutez les petits pois écossés, les oignons entiers, la laitue grossièrement hachée et les carottes coupées en morceaux, si les petits pois ne sont pas suffisamment sucrés par eux-mêmes. Couvrez la casserole et laissez cuire le tout ensemble à l'étouffée, à petit feu, pendant une heure. Dégraissez, goûtez et ajoutez un peu de sel, s'il est nécessaire, avant de servir.



Si, au moment de l'ouverture de la chasse, on a encore des petits pois nouveaux, on préparera de même des perdreaux aux petits pois, de beaucoup supérieurs aux pigeons.



On peut aussi accommoder un caneton aux petits pois ; le procédé est le même, mais la cuisson demande une demi-heure de plus.

Malgré la vieille réputation du pigeon aux petits pois, je ne crains pas de dire que je trouve bien meilleur le caneton aux petits pois.

Pigeons farcis rôtis, en turban de riz.

Préparez du riz au gras comme il est dit p. 393 ; incorporez-y un hachis de truffes cuites dans du madère, puis mettez-le dans un moule annulaire légèrement beurré, placez le moule au bain-marie, le riz s'y tiendra chaud et prendra la forme d'un turban.

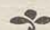
Préparez une farce avec du lard de poitrine, du foie de poulet, des truffes, un peu d'échalote hachée, du sel et du poivre au goût.

Videz les pigeons, coupez-leur le cou, flambez-les, puis farcissez-les, trous-

sez-les, bardez-les et faites-les rôtir à la broche pendant vingt à vingt-cinq minutes.

Préparez une sauce madère aux truffes, comme il est dit p. 243, incorporez-y le jus de la lèchefrite et celui des débris de pigeons cuits à part et passés à la presse.

Démoulez le turban de riz sur un plat, dressez à l'intérieur les pigeons coupés en deux, masquez avec la sauce madère bien dégraissée, décorez avec des rondelles de truffes et servez.



On peut préparer le même plat avec des pigeons braisés dans un consommé de volaille additionné de madère, mais alors la cuisson se fait à tout petit feu et dure de une heure à une heure et demie.



GIBIER

Ortolans en sarcophages.

Pour douze personnes prenez :

12 ortolans à point, fraîchement étouffés dans de la vieille fine champagne,
12 grosses truffes noires du Périgord,
12 fines bardes de lard,
3 grives,
400 grammes de fond de veau, préparé comme il est dit p. 260,
200 grammes de purée de foie gras,
100 grammes de madère ou de porto blanc,
40 grammes de mirepoix, préparé comme il est dit p. 277,
sel, poivre, quatre épices.

Désossez les ortolans et farcissez-les avec la purée de foie gras.

Creusez les truffes, en réservant dans chacune une rondelle pour faire bouchon ; assaisonnez au goût.

Faites rôtir les grives comme il est dit p. 338, passez-les à la presse, ajoutez au jus obtenu le fond de veau, le vin et le mirepoix.

Faites pocher les ortolans, pendant cinq minutes, dans ce mélange, qui constitue un excellent fond de gibier, puis insérez dans chaque truffe un ortolan, fermez, bardez et faites cuire au moyen de l'un des procédés indiqués pour la cuisson des truffes, et notamment celui dit « à la maréchale », p. 460.

Retirez ce qui reste des bardes, dressez les truffes sur un plat garni d'une serviette, et envoyez en même temps, dans une saucière, le fond de cuisson réduit, dégraissé et dépouillé.

Ce mets, auquel on a donné aussi le nom pittoresque mais un peu macabre d'ortolans en cercueils, constitue l'une des préparations les plus raffinées de la cuisine moderne.

Le champagne sec les accompagne à ravir.

Ortolans pochés à la fine champagne.

Pour quatre personnes prenez :

12 ortolans bien gras,
2 litres de consommé de volaille,
200 grammes de fine champagne,
sel, poivre.

Salez et poivrez les ortolans au goût, liez-les trois par trois, mettez-les dans une vessie de porc parfaitement nettoyée, ajoutez la fine champagne, fermez la vessie hermétiquement et plongez-la dans le consommé bouillant. Laissez cuire pendant vingt minutes et servez les ortolans tels quels.



On peut faire cuire de même d'autres petits oiseaux, des becfigues, des grives, des alouettes, etc.

Grives à la broche.

Les grives les meilleures sont incontestablement celles qui ont été nourries de genièvre et de raisin ; leur chair parfumée est délicieuse.

Je n'oublierai jamais celles que, un jour, j'ai mangées dans l'Aveyron. C'était au moment des vendanges, à l'heure du coucher du soleil ; au sortir du village de Camarès, sur la route bordée de collines couvertes de gené-

vriers et de coteaux plantés de vignes, des grives grosses comme le poing, grasses à souhait, les plumes hérissées, jonchaient le sol, ivres-mortes. Plumées, flambées au cognac, bardées d'une fine bande de lard, le bec placé dans l'estomac, rôties à la broche devant un feu vif de sarments de vigne, légèrement salées et servies simplement sur de petites rôties arrosées du jus de la lèchefrite, qu'elles étaient donc bonnes !

Mais on n'a pas tous les jours de pareilles grives à se mettre sous la dent. Comme le parfum du genièvre et celui du raisin leur conviennent admirablement, l'homme, malin, a eu l'idée de les leur procurer artificiellement lorsqu'elles ne les possèdent pas naturellement.

Pour arriver à ce résultat on peut, après avoir vidé les grives, mettre dedans, plusieurs heures avant de les faire rôtir, quelques baies de genièvre et quelques grains de raisin frais ; ou bien, mélanger au jus de la lèchefrite quelques baies sèches détrempées dans du vin blanc et cuites dans un bon jus ; ou encore, mêler à la sauce, relevée par un peu de vin et corsée par un bon jus, plus ou moins de poudre de baies de genièvre. Ce sont là des procédés classiques.

En voici un autre moins connu : préparez les grives comme d'ordinaire, faites-les rôtir à la broche pendant 9 à 10 minutes seulement, et achevez leur cuisson en les faisant flamber avec du gin, à raison de 15 gr. de gin par grive.

On sert les grives seules ou sur des rôties qu'on pourra garnir avec une purée obtenue de la façon suivante : hachez l'intérieur des grives avec du lard râpé et des foies de volaille revenus au préalable dans du beurre, ajoutez le résidu des bardes, et passez le tout au tamis.

Palombes rôties.

Les palombes sont des pigeons sauvages, oiseaux de passage, que l'on rencontre en France du côté des Pyrénées, notamment près de Biarritz, dans le courant du mois de mars. C'est un excellent gibier.

Pour six personnes prenez trois palombes, plumez-les, videz-les, mettez de côté les intérieurs, que vous remplacerez dans chaque palombe par huit à dix grains de raisin frais ; bardez-les de lard, embrochez-les. Donnez d'abord un fort coup de feu pour les bien saisir, puis vaporisez dessus un peu de fine

champagne, diminuez ensuite le feu et continuez la cuisson pendant une vingtaine de minutes.

Entre temps, préparez des tartines en faisant griller six tranches de pain.

Retirez les cervelles des têtes et flambez-les à la fine champagne avec les intérieurs réservés, laissez cuire pendant un moment, pilez, passez au tamis, assaisonnez au goût avec sel et poivre ; vous aurez ainsi une purée qui vous servira à garnir les tartines.

Disposez dans un plat les tranches de pain grillé, arrosez-les avec le jus dégraissé de la lèchefrite, étendez dessus la purée ; coupez les palombes en deux, dressez les demi-palombes sur les tartines et servez.

Canard sauvage aux olives farcies d'anchois.

L'idée directrice qui a présidé à la création de ce plat a été de rappeler la nature aquatique du canard, en mariant sa chair avec du poisson.

Lorsqu'on a un petit caneton, le mieux est de le faire rôtir, mais lorsqu'on ne dispose que d'un canard adulte, tendre encore cependant, il vaut mieux le faire braiser ; quant aux vieux canards sauvages, ils sont généralement trop durs pour être comestibles.

Quel que soit le canard que l'on ait à préparer, la première chose à faire est de farcir les olives.

Prenez des olives en quantité suffisante, par exemple 250 gr. pour un caneton, 500 gr. pour un beau canard adulte, dessalez-les, dénoyautez-les et remplacez les noyaux par des morceaux de filets d'anchois dessalés de même longueur.

Puis videz l'animal (caneton ou canard), enlevez-en le foie, le cœur, le gésier et remplacez-les par les olives farcies.

Nettoyez les organes enlevés ; réservez-les.

Si vous avez affaire à un caneton, bardez-le et faites-le rôtir à la broche pendant 25 minutes, en l'assaisonnant seulement avec du poivre.

Hachez le foie, le cœur, le gésier, poivrez et faites cuire à part avec un peu de beurre.

Enlevez la barde du caneton rôti, hachez-la, ajoutez-la, avec du beurre d'anchois, au hachis précédent ; mélangez.

Préparez une rôtie comme il est dit p. 349, étalez dessus ce mélange, servez le caneton couché sur la rôtie.

Envoyez à part la sauce dégraissée dans une saucière.

Si vous avez affaire à un canard adulte, préparez d'abord un litre de bouillon de canard non salé avec deux abatis de canard, moins les foies que vous réserverez.

Puis faites revenir le canard dans du beurre, assaisonnez-le avec du poivre, retirez-le et tenez-le au chaud.

Prenez le beurre qui a servi à le faire revenir, mettez dedans 40 grammes de farine, tournez pendant quelques minutes, mouillez avec le bouillon de canard, ajoutez ensuite le canard revenu et laissez cuire à feu doux pendant une heure environ, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu, dégraissez, concentrez la sauce à un volume légèrement inférieur à un demi-litre et achevez la liaison en ajoutant les foies crus réservés, passés en purée.

Dressez alors le canard sur un plat et servez-le masqué avec la sauce.



Ce mode de préparation est applicable à tous les gibiers d'eau.

Perdreaux au chou.

Pour huit personnes prenez :

2 perdreaux,
1 perdrix,
250 grammes de vin blanc,
125 grammes de jus de viande,
125 grammes de lard maigre,
100 grammes de carottes,
65 grammes de beurre,
60 grammes de graisse de volaille,
50 grammes de saucisson,
50 grammes d' oignons,
45 grammes de fine champagne,
1 saucisse de Toulouse,
1 chou de Milan,
1 bouquet garni,
sel et poivre.

Coupez le chou en tranches minces, comme pour la choucroute ; lavez-le soigneusement, faites-le blanchir pendant une demi-heure dans de l'eau salée et égouttez-le.

Faites revenir dans une casserole la perdrix avec le beurre, le lard, la saucisse de Toulouse et le saucisson, puis mettez le chou, mouillez avec le vin, le jus de viande, la fine champagne, salez et poivrez au goût, ajoutez la graisse de volaille, les carottes coupées en tranches, les oignons, le bouquet garni, couvrez et laissez cuire pendant deux heures.

Enlevez les oignons et le bouquet garni.

Retirez la perdrix, désossez-la, passez-en la chair au tamis, puis incorporez-la au chou.

Coupez en tranches le lard, la saucisse et le saucisson.

Tenez le tout au chaud.

Enfin faites rôtir à la broche les deux perdreaux, découpez-les ; tenez au chaud.

Passez à la presse les carcasses de perdrix et de perdreaux ; mélangez au chou le jus exprimé.

Mettez le chou dans un plat, dressez dessus les membres des perdreaux rôtis, entourez-le de tranches de lard, de saucisse et de saucisson, comme garniture, et servez.

C'est parfait.

Cette formule, ainsi que celle du chou farci à la perdrix, p. 440, sont, à mon avis, les deux solutions les plus élégantes et les plus savoureuses de l'antique problème de la perdrix au chou.

Pâté de perdreaux en croûte.

Pour vingt personnes prenez :

1° pour la pâte :

750 grammes de farine,
220 grammes de beurre,
200 grammes d' eau,
15 grammes de sel.
4 jaunes d'œufs frais ;

2° pour l'intérieur :

3 perdreaux,
750 grammes de gîte de bœuf,
750 grammes de gîte de veau,
600 grammes de foie gras d'oie, blanc rosé,
250 grammes de truffes noires du Périgord,
200 grammes de noix de veau pâtissière,
200 grammes de filet de porc,
125 grammes de lard gras frais,
125 grammes de madère,
50 grammes de fine champagne,
40 grammes de sel blanc,
30 grammes de sel gris,
5 grammes de poivre fraîchement moulu,
8 grains de poivre,
1 abatis de poulet, plus deux pattes,
1 blanc de poireau,
1 échalote,
1 clou de girofle,
1 bouquet garni de persil, thym, laurier et cerfeuil,
gros comme un pois de muscade.

Dans la préparation d'un pâté en croûte, quel qu'il soit, il y a deux parties essentiellement différentes : la préparation de la croûte et celle du remplissage.

La confection de la croûte étant semblable dans tous les pâtés, je vais la donner en détail une fois pour toutes.

Les proportions des différents éléments indiqués ci-dessus permettent de fabriquer un seul pâté pour vingt personnes, mais en réalité il est plus commode de faire avec ces matériaux deux pâtés, chacun pour dix personnes, une cuisson convenable s'obtenant plus facilement avec des pâtés de dimensions moyennes.

Indiquons les opérations dans l'ordre dans lequel elles doivent être exécutées.

Préparations préliminaires. — La veille du jour où vous voudrez faire le pâté, mettez dans un ustensile fermé les perdreaux désossés et dénervés, la noix de veau, le filet de porc, le lard gras, le foie dont vous aurez enlevé la peau, les truffes brossées et essuyées. Réservez les déchets.

Préparation de la gelée. — Mettez dans un « fait-tout » le gîte de bœuf, le gîte de veau, l'abatis de poulet, les pattes supplémentaires, tous les déchets

des perdreaux, des viandes et du foie, deux litres d'eau froide, le sel gris; faites partir sur feu doux, augmentez ensuite progressivement la chaleur; écumez soigneusement, puis ajoutez clou de girofle, grains de poivre, échalotes, blanc de poireau, muscade, bouquet et laissez cuire pendant huit heures, en maintenant le fait-tout, qu'il est bon d'entourer d'une moquette, sur un feu léger (gaz en veilleuse).

Passez, laissez refroidir, dégraissez bien.

Préparation de la pâte. — Mettez la farine sur une planche, moins quelques cuillerées que vous réserverez, disposez-la en cratère de volcan, cassez les œufs dans le cratère, mais réservez un peu de jaune qui, délayé dans de l'eau, servira ultérieurement à dorer le couvercle du pâté. Faites dissoudre le sel blanc dans l'eau, versez dans le cratère, puis ajoutez le beurre amené au préalable à une consistance analogue à celle de la pâte que vous voulez obtenir, soit en le chauffant, soit en le refroidissant, suivant les cas. Pétrissez vivement, mélangez, fraisez trois fois; la pâte sera suffisamment travaillée quand elle se détachera d'elle-même des doigts; battez-la alors vigoureusement cinq ou six fois avec un rouleau de bois et mettez-la en boule dans un linge fariné. Laissez-la reposer pendant que vous préparerez l'intérieur du paté.

Dix minutes suffisent généralement pour la confection de la pâte.

Préparation de la garniture. — Pelez les truffes, réservez séparément truffes et pelures.

Coupez une partie du lard gras en petits lardons à larder et une truffe en petites baguettes de dimensions semblables à celles des lardons. Piquez avec ces deux éléments les gros morceaux de perdreaux; salez, poivrez, puis flambez avec la fine champagne les morceaux de perdreaux ainsi apprêtés.

Hachez ensemble noix de veau, filet de porc, le reste du lard gras et les pelures de truffes, salez et poivrez; ajoutez du madère, de façon à obtenir une farce de consistance convenable.

Assaisonnez les débris de chair de perdreaux avec sel et poivre.

Enfin coupez le foie d'oie en tranches d'un centimètre d'épaisseur environ, piquez-les avec des truffes, salez, poivrez et mettez-les à mariner dans le reste du madère.

Dressage du pâté. — Prenez pour le corps du pâté une partie de la pâte

et abaissez-la au rouleau sur la planche à un demi-centimètre d'épaisseur ; découpez à la roulette ce qu'il faut pour le fond et les parois ; saupoudrez de farine la feuille ainsi découpée, pliez-la en quatre et introduisez-la dans le moule, le coin en bas, en ayant soin de placer le moule sur une feuille de papier beurré. Garnissez soigneusement avec la main le fond et toutes les anfractuosités du moule, en laissant dehors un petit rebord d'un centimètre.

Mettez au fond, sans tasser, une couche bien horizontale de farce ; au-dessus une couche de tranches de foie gras, garnissez les intervalles avec des débris de perdreau ; disposez ensuite une couche de gros morceaux de perdreau piqués, en ayant soin que la direction des lardons soit parallèle au grand axe du pâté, puis une couche de farce et terminez par une couche de foie, dont vous lisserez la face supérieure.

Faites alors deux couvercles par pâté, le premier plus mince que le second. Mouillez le premier couvercle et collez-le sur la face lisse de la couche de foie, pincez-en les bords avec le rebord de la pâte formant les parois et passez la roulette au travers du joint. Pratiquez, en croix, au moyen d'un couteau, des trous nombreux dans le couvercle, de façon à assurer le dégagement des gaz pendant la cuisson. Posez enfin le second couvercle sur le premier et fixez-le en en mouillant les bords. Percez au centre un trou large du diamètre d'un crayon, traversant les deux couvercles, et destiné à faire cheminée, maintenez ce trou ouvert à l'aide d'un morceau de carton roulé en manchon ; décorez le deuxième couvercle au moyen de la roulette et dorez-en le dessus avec le jaune d'œuf réservé délayé dans de l'eau. Pour terminer, préparez un bouchon de pâte qui servira à boucher la cheminée à la fin de la cuisson.

Le pâté est prêt à être enfourné.

Cuisson du pâté. — Le pâté, sitôt prêt, doit être placé sur une plaque dans un four chaud, à la température qui conviendrait pour le gigot de mouton. Dès que le dessus se dore, couvrez-le d'un papier beurré, puis faites cuire pendant vingt minutes d'un côté et vingt minutes de l'autre ; modérez alors le feu de manière à avoir dans le four une température analogue à celle qui convient pour les viandes blanches, et laissez cuire encore pendant une heure un quart à une heure et demie.

Voyez à ce moment si les flancs sont dorés. S'ils le sont, le pâté est cuit à point ; s'ils ne le sont pas, enlevez le moule et donnez un coup de feu d'un côté et de l'autre.

La cuisson du pâté dure en tout de deux heures un quart à deux heures et demie.

Finissage. — Quand le pâté est cuit, introduisez dedans, par la cheminée et au moyen d'un entonnoir, la gelée, à une température aussi voisine que possible de son point de solidification, laissez refroidir, puis obturez la cheminée avec le bouchon préparé.

Les différentes opérations de la préparation de la pâte, de la garniture, du dressage et de la cuisson peuvent être exécutées pendant la préparation de la gelée.

En général, tous les pâtés de gibier à plumes et le pâté de faisan en particulier sont faits d'une manière analogue.

Tous ces pâtés, exécutés en suivant mot à mot les indications que je viens de donner, sont véritablement exquis et incomparablement supérieurs aux meilleurs pâtés du commerce.

Gélinotte.

La gélinotte, ou poule des bois, est un oiseau sauvage de l'ordre des gallinacés, de la grosseur d'une perdrix. Les meilleures viennent de Russie, mais il y en a aussi en France, principalement dans les Vosges.

La chair de la gélinotte, qui rappelle celle de la perdrix, a une saveur plus ou moins thérébenthinée, due aux bourgeons de conifères dont elle se nourrit, et qu'on atténue en faisant mariner les gélinottes dans du lait.

On prépare ce gibier de bien des manières : rôti, grillé, braisé, en salmis, en soufflés, en galantines, en pâtés, etc.

Les gélinottes rôties sont cuites à la broche, simplement bardées comme des perdreaux, ou farcies de grains de genièvre ; mais le rôtissage doit être réservé aux sujets très jeunes et de qualité supérieure. Le plus souvent, la sécheresse de leur chair conduit à les arroser, pendant la cuisson qui dure un quart d'heure à bon feu, avec du beurre fondu, ou de la crème douce, ou de la crème acidulée avec du jus de citron.

Les gélinottes qui doivent être grillées sont d'abord désossées, puis roulées

dans du beurre fondu et dans de la chapelure, assaisonnées ensuite et enfin grillées pendant douze minutes. On les sert avec une sauce tartare.

Les gélinottes braisées sont cuites, en certains pays, dans une sauce Béchamel, puis saupoudrées de chapelure et gratinées légèrement au four.



A mon avis, la meilleure façon de préparer les gélinottes consiste à les faire braiser dans de la crème.

Voici la formule que je recommande.

Pour deux personnes prenez :

1 gélinotte jeune et fraîche, à chair blanche,
150 grammes de lait,
150 grammes de crème,
30 grammes de beurre,
1 barde de lard,
le jus de la moitié d'un citron,
sel.

Videz la gélinotte, lavez soigneusement l'intérieur avec un peu de lait, jetez-le, puis versez le reste dans la bête mise sur un plat ; retournez-la souvent. Laissez en contact avec le lait pendant une bonne heure. Égouttez-la, troussez-la, bardez-la, mettez-la dans une casserole avec le beurre et faites-la revenir de tous les côtés pendant un quart d'heure ; dégraissez, salez, ajoutez la crème et laissez mijoter pendant vingt minutes. Cinq minutes avant de servir mettez le jus de citron, donnez un bouillon, goûtez, ajoutez un peu de sel s'il est nécessaire, puis dressez la gélinotte sur un plat, masquez-la avec la sauce et servez.

Faisan farci, braisé au porto.

Pour huit personnes prenez :

1 beau faisan, jeune, gras à point,
1 bécasse bien en chair,
600 grammes de vin de Porto rouge,

200 grammes de belles truffes noires du Périgord (au minimum),
200 grammes de foie gras de canard,
60 grammes de fine champagne,
1 barde de lard,
1 tranche de mie de pain boulot de 5 centimètres d'épaisseur et et de dimensions horizontales suffisantes pour que le faisan soit à l'aise dessus,
beurre,
sel et poivre.

Videz le faisan, réservez l'intérieur, après l'avoir nettoyé.

Désossez la bécasse, mettez l'intérieur à part, tel quel.

Brossez les truffes, faites-les cuire dans un peu de porto, pelez-les, réservez les pelures.

Hachez fin ensemble la chair de la bécasse, le foie gras et les pelures de truffes.

Préparez une farce avec le hachis, une partie des truffes pelées et coupées en morceaux, du sel, du poivre, le porto qui a servi à faire cuire les truffes et 20 grammes de fine champagne ; mélangez bien et emplissez-en le faisan.

Coupez une belle truffe en rondelles, glissez-les sous la peau de l'animal, bardez-le de lard et laissez-le s'imbiber pendant trois jours des parfums combinés de la bécasse, du foie, de la truffe, du porto et de la fine champagne.

Faites-le revenir ensuite dans une casserole pendant un quart d'heure avec plus ou moins de beurre, en raison inverse de la graisse qu'il contient, flambez-le avec 20 grammes de fine champagne, puis faites-le braiser à petit feu, pendant une heure à une heure un quart, en l'arrosant par intervalles avec le reste du porto, sans l'assaisonner autrement.

En même temps, préparez une tartine.

Prenez la tranche de mie de pain boulot, coupez-la en huit morceaux que vous ferez dorer de tous les côtés dans du beurre, de façon à leur donner une consistance convenable, puis disposez ces morceaux sur un plat de manière à reconstituer la tartine, arrosez-les avec le jus de cuisson dégraissé et étendez dessus les intérieurs, flambés dans le reste de la fine champagne, dûment assaisonnés avec sel et poivre, et cuits rapidement sur un feu vif.

Une tartine bien faite doit être moelleuse à l'intérieur et légèrement croustillante à la surface.

Dressez le faisan sur la tartine et décorez avec le reste des truffes.

Le faisan ainsi préparé est un mets de haut goût, parfumé, fondant, et il

me paraît réellement difficile de manger quelque chose de meilleur dans le genre.

Bécasse rôtie

Pour six personnes prenez :

3 bécasses jeunes, bien en chair et faites[1] à point,
3 fines bardes de lard,
3 tranches rectangulaires de mie de pain boulot rassis, de 2 centimètres d'épaisseur et de dimensions horizontales telles qu'elles dépassent de 2 centimètres environ les bécasses parées,
60 grammes de beurre,
45 grammes de bouillon de poulet ou, mieux, de jus de bécasse non salé,
45 grammes de bonne fine champagne ou de vieil armagnac,
6 grammes de sel,
$1^{gr},25$ de de poivre[2],
25 centigrammes de muscade.

Plumez les bécasses, bardez-les sans les avoir vidées, embrochez-les et faites-les tourner devant le feu pendant cinq minutes ; les bardes rendront leur excès de graisse ; enlevez-le.

Mettez ensuite dans la lèchefrite le bouillon ou le jus, chauffé au préalable, et additionné de 4 grammes de sel et de la moitié du poivre, continuez la cuisson pendant trois minutes en arrosant, puis dégraissez encore.

Enfin placez dans la lèchefrite les tranches de pain que vous aurez fait griller d'abord ; elles recevront tout ce qui coulera des bécasses à partir de ce moment.

Continuez à faire cuire encore pendant une douzaine de minutes, en arrosant de temps en temps afin d'éviter la dessiccation.

La cuisson achevée, débrochez les bécasses, dressez les rôties sur un plat, les bécasses sur les rôties et servez sur un réchaud.

---

1. Le criterium consiste en ce que l'on peut enlever les plumes sans effort de traction. Ce point de mortification est atteint plus ou moins vite suivant la température et l'état hygrométrique de l'air. A Paris il faut en général de quinze jours à trois semaines. Les bécasses doivent se faisander pendues, la tête en bas.

2. Les proportions indiquées de sel, poivre et muscade sont des minima ; la plupart des amateurs en mettront davantage.

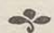
A table, découpez les bécasses, retirez-en soigneusement tout l'intérieur en rejetant simplement gésiers et parties dures, ajoutez les débris de bardes, assaisonnez avec le reste du sel, le reste du poivre et la muscade, mouillez avec la fine champagne ou l'armagnac, faites flamber, puis achevez d'écraser le tout ensemble comme pour une purée.

Mettez alors sur les rôties le beurre par petits morceaux, de manière qu'il y en ait partout, étalez par-dessus la purée précédemment préparée et servez.

L'emploi du réchaud permet de faire toutes les opérations sur la table, sans laisser refroidir le plat, précaution fondamentale.

Les rôties préparées comme je l'indique ici diffèrent à tous les points de vue de celles dont j'ai parlé à propos du faisan farci p. 348 ; leur épaisseur est moindre, le pain est grillé de façon à lui assurer la solidité nécessaire pour résister à une imbibition d'une dizaine de minutes dans la lèchefrite, le grillage lui donne un goût particulier, et les deux dégraissages successifs rendent ces tartines très digestibles.

Avec la bécasse rôtie, un vin généreux s'impose. Une bécasse à point, arrosée de vieux corton, par exemple, est un véritable plat de gourmet.



Certains amateurs aiment mieux ne pas flamber les intérieurs ; ils se bornent à arroser les rôties d'un peu de fine champagne ou d'armagnac au moment de servir.

D'autres n'admettent pas les résidus de bardes dans les tartines ; ils préfèrent même faire cuire les bécasses sans les barder ; ils les arrosent simplement pendant la cuisson d'un peu de beurre ou de graisse fine, en quantité aussi faible que possible, uniquement pour les empêcher de brûler. Cette solution n'est satisfaisante que lorsqu'on a des bécasses très grasses.

Fricassée de bécasses.

Pour quatre personnes prenez :

2 bécasses,
800 grammes de vin de Bordeaux rouge,

200 grammes de lard salé non fumé,
100 grammes de beurre,
50 grammes d' oignons,
30 grammes d' échalotes,
30 grammes de farine,
20 grammes d' ail,
8 grains de genièvre,
2 clous de girofle,
1 bouquet garni,
huile d'olives,
sel, poivre.

Videz les bécasses, découpez-les, réservez les intérieurs, moins les gésiers.

Faites revenir dans une poêle, avec un peu de beurre, le lard coupé en morceaux, puis les échalotes et les oignons ciselés, le bouquet, les clous de girofle et les grains de genièvre écrasés.

Mettez dans une casserole le reste du beurre et la farine, laissez roussir, ajoutez les substances précédemment revenues et dorées, les bécasses, l'ail, poivrez, mouillez avec le vin et faites cuire pendant une demi-heure.

Retirez ensuite les morceaux de bécasse et tenez-les au chaud.

Pilez les intérieurs avec un peu d'huile d'olives, ajoutez-les au jus, mélangez bien jusqu'à ce que la sauce ait une consistance convenable pour masquer une cuiller, goûtez, salez, poivrez s'il est nécessaire et dégraissez.

Dressez les morceaux de bécasse sur un plat, versez dessus la sauce passée au travers d'une passoire et servez.

Salmis de bécasses.

D'une façon générale, les salmis peuvent être préparés de bien des manières. Ils ont un goût différent suivant la chair employée, l'assaisonnement, le jus de cuisson ; ils diffèrent aussi suivant qu'on y ajoute ou non du vin et que ce vin est rouge ou blanc ; enfin ils diffèrent encore suivant que le plat est accompagné ou non d'une garniture.

Pour fixer les idées, je vais donner trois formules de salmis de bécasses[1].

---

1. Ces formules sont applicables aux bécassines, canards sauvages, coqs de bruyère, faisans, gélinottes, grives, perdrix, sarcelles, etc.

Seules, la bécasse et la bécassine ne sont pas vidées.

La première, la plus simple, est celle d'un salmis au jus de viande ordinaire, avec vin rouge et sans autre garniture que des croûtons frits. La deuxième est celle d'un salmis dont la cuisson est faite sans vin, dans du bouillon de bécasse ou, à son défaut, dans du bouillon de poulet, et dont la sauce se compose exclusivement du jus de cuisson lié avec un coulis[1] de bécasses, en vue de conserver au plat le goût de la bécasse dans toute sa pureté. La troisième, la plus compliquée, est celle d'un salmis dont la cuisson est la même que dans la deuxième formule, mais avec addition de madère, et que l'on accompagne d'une garniture de foie gras et de truffes.

Première formule.

Pour douze personnes prenez :

4 bécasses bien à point,
4 fines bardes de lard,
250 grammes de beurre,
100 grammes de glace de viande,
60 grammes de fine champagne,
20 grammes de farine,
20 grammes d' échalotes,
1 litre de vin de Bordeaux rouge,
1 litre de jus de viande,
1 bouquet comprenant 30 grammes de persil, 2 grammes de thym et 2 grammes de laurier,
pain boulot rassis, pour faire douze tartines,
sel et poivre.

Bardez les bécasses et faites-les rôtir un peu moins longtemps que dans la formule de la p. 349, pendant un quart d'heure environ ; mettez de côté le jus de cuisson, retirez les bardes et réservez-les.

Enlevez les quatre membres de chaque bécasse, mettez de côté les carcasses, réservez les têtes et les intérieurs.

---

1. On définit généralement les coulis comme des purées liquides ; mais cette définition est vague. En effet, en l'admettant, une purée quelconque simplement étendue d'un liquide quelconque deviendrait un coulis, ce qui n'est évidemment dans l'esprit de personne.

Je crois préférable, pour éviter toute ambiguïté, de réserver ce terme aux seules purées liquides de substances animales, dans lesquelles il n'entre que leur jus propre.

Dépouillez et escalopez les membres des bécasses.

Mettez débris et carcasses dans une casserole avec les échalotes, le bouquet garni, le jus de viande, le vin et faites cuire pendant une heure. Passez au tamis, réservez.

Faites blondir la farine dans 30 grammes de beurre, mouillez avec les deux jus réservés, ajoutez la glace de viande, amenez par concentration la sauce à être onctueuse, goûtez-la et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu.

Réchauffez, sans laisser bouillir, les filets de bécasses dans la sauce, pendant une dizaine de minutes.

Avec la mie du pain boulot, préparez alors douze tartines rondes, ayant chacune 5 centimètres de diamètre et un centimètre et demi d'épaisseur ; faites-les dorer dans le reste du beurre et tenez-les au chaud.

Flambez les intérieurs des bécasses avec la fine champagne, ajoutez les résidus des bardes, hachez et étalez le mélange sur les tartines, poivrez au goût.

Dressez les filets de bécasses au milieu d'un plat, masquez-les avec la sauce, décorez avec les têtes, et disposez autour les tartines préparées comme il vient d'être dit.

Deuxième formule.

Pour douze personnes prenez :

6 bécasses bien à point,
6 fines bardes de lard,
220 grammes de beurre,
60 grammes de fine champagne,
20 grammes d' échalotes,
1 litre de bouillon de bécasse ou, à défaut, 1 litre de bouillon de poulet,
1 bouquet garni, comprenant 30 grammes de persil, 2 grammes de thym et 2 grammes de laurier,
pain boulot rassis, pour faire douze tartines,
sel et poivre.

Bardez et faites rôtir les bécasses comme précédemment, réservez-en deux pour le coulis ; mettez de côté le jus de cuisson.

Enlevez les membres des quatre autres bécasses, mettez de côté les carcasses, réservez les têtes et les intérieurs.

Dépouillez et escalopez les membres des quatre bécasses.

Mettez débris et carcasses dans une casserole avec les échalotes, le bouquet garni, le bouillon de bécasse ou le bouillon de poulet, et faites cuire pendant une heure. Passez au tamis, réservez.

En même temps, préparez le coulis.

Pilez dans un mortier la chair des deux bécasses réservées, passez-la au tamis à l'aide d'un pilon et ajoutez à cette purée le jus des débris réservés, passés à la presse.

Liez le jus de cuisson réservé avec le coulis, concentrez la sauce, goûtez-la et complétez son assaisonnement s'il y a lieu.

Finissez l'opération comme dans la première formule.

Troisième formule.

Pour douze personnes prenez :

6 bécasses bien à point,
6 fines bardes de lard,
300 grammes de foie gras de canard,
220 grammes de beurre,
100 grammes de madère,
60 grammes de fine champagne,
20 grammes d' échalotes,
1 litre de bouillon de bécasse ou, à son défaut, 1 litre de bouillon de poulet,
1 bouquet garni, comprenant 30 grammes de persil, 2 grammes de thym et 2 grammes de laurier,
truffes du Périgord à volonté,
pain boulot rassis, pour faire douze tartines,
lard gras,
sel et poivre.

Bardez les bécasses et faites-les rôtir, comme précédemment.

Réservez-en deux pour la préparation du coulis.

Conduisez toute l'opération comme dans la deuxième formule, mais en ajoutant le madère dans la cuisson des débris.

Brossez, essuyez, pelez les truffes, faites-les cuire au naturel dans une casserole foncée de lard, réservez-les.

Hachez les pelures, incorporez-les à la sauce.

Enfin faites cuire le foie gras au naturel, conformément aux indications données dans la formule de la p. 327.

Mettez sur chaque tartine, préparée comme il est dit plus haut, une tranche de 7 à 8 millimètres d'épaisseur de foie gras de canard et tenez au chaud.

Flambez les intérieurs des bécasses avec la fine champagne, incorporez-y les débris des bardes et du foie de canard, hachez le tout, étalez le mélange sur les tartines garnies de foie, poivrez au goût, et couronnez chaque tartine d'une rondelle de truffe.

Dressez les filets de bécasses au milieu d'un plat, masquez-les avec la sauce, décorez avec les têtes des bécasses et des truffes, et disposez autour les tartines garnies.

Gastronomes des temps passés, vous qui ignorâtes ce salmis,

« Que je vous plains[1] ! »

Croustades de purée de bécasses.

Pour douze personnes prenez :

- 12 tranches de mie de pain boulot rassis, de 10 centimètres de côté et de 6 centimètres d'épaisseur,
- 5 bécasses à point,
- 5 bardes de lard,
- 1 foie gras de canard,
- 750 grammes de vin de Champagne demi-sec,
- 500 grammes de truffes,
- 50 grammes de fine champagne,
- 1 bouquet garni de persil, laurier et clous de girofle,
- beurre,
- sel et poivre.

Trois jours avant de faire cuire les bécasses, farcissez-les avec 400 grammes de truffes et le foie hachés ensemble.

Le jour de la préparation, bardez les bécasses, mettez-les dans une casserole foncée de beurre, assaisonnez-les et faites-les revenir pendant un quart d'heure ; puis flambez-les avec la fine champagne, mouillez ensuite avec le vin de Champagne, ajoutez le bouquet et faites braiser à petit feu pendant trois quarts d'heure en arrosant de temps en temps.

---

1. Voir : *Elégie historique*, in « Physiologie du Goût », par Brillat-Savarin.

Préparez la purée : enlevez la chair et l'intérieur des bécasses, pilez-les avec les bardes et passez le tout au travers d'un tamis. Écrasez à la presse tous les débris des bécasses, les os, les têtes, etc., recueillez le jus comprenant les sucs des cervelles et de la moelle des os, ajoutez-les à la purée, mouillez avec la cuisson, passez, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu et tenez au chaud au bain-marie.

Préparez alors les croustades : entaillez les tranches de mie de pain sur deux centimètres de profondeur, en réservant un rebord d'un centimètre sur le pourtour. Faites-les dorer sur toutes les faces dans le beurre, de façon à leur donner la consistance voulue, emplissez les creux avec la purée bien chaude et décorez le dessus avec ce qui reste de truffes, cuites dans du madère et coupées en tranches.

Ces croustades doivent être servies avec un vin rouge généreux tel que côtes du Rhône ou vieux bourgogne.

Bécasse farcie de foie gras truffé, en cocotte.

La préparation de ce mets peut être exécutée comme celle du foie gras en cocotte, p. 331.

Pour dix personnes prenez :

150 grammes de légumes de pot-au-feu : carotte, navet, panais, etc.,
100 grammes de porto blanc,
100 grammes de chablis,
50 grammes de beurre,
50 grammes de vieille fine champagne,
30 grammes de cognac,
30 grammes de glace de viande fine,
2 abatis de poulet,
1 bécasse fraîche,
1 foie gras d'oie,
1 barde de lard,
les éléments nécessaires pour faire 1 litre de fond de veau,
madère,
truffes,
sel,
poivre,
cayenne,
quatre épices.

Préparez un fond de cuisson concentré, comme il est dit, p. 332, mais relevez-le davantage.

Pendant cette préparation, désossez la bécasse, hachez fin l'intérieur, passez les déchets à la presse, amalgamez le jus obtenu avec le hachis de façon à en faire une petite farce fine ; assaissonnez-la avec sel, poivre et cayenne, puis mouillez-la avec 20 grammes de vieille fine champagne.

Assaisonnez la bécasse avec sel, poivre et cayenne, puis mettez-la à mariner pendant douze heures dans du madère.

Ouvrez le foie gras, dénervez-le, assaisonnez-le légèrement avec sel, poivre, et quatre épices, truffez-le et mettez-le à mariner, comme la bécasse, pendant douze heures dans du madère.

Sortez ensuite les éléments de leurs marinades.

Étalez la bécasse ouverte sur la barde, garnissez-en l'intérieur avec la farce préparée ci-dessus, mettez le foie, roulez et ficelez.

Placez la bécasse ainsi apprêtée dans une cocotte en porcelaine, arrosez-la avec le reste de la fine champagne et faites cuire au bain-marie au four, comme il a été dit, p. 332.

Retirez la ficelle, laissez bien refroidir et servez dans la cocotte.

Tous ceux auxquels j'ai fait goûter ce mets m'ont déclaré n'avoir jamais rien mangé de plus fin.

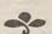


Le mode de cuisson en cocotte au bain-marie, au four, est un procédé général, dont j'ai donné deux exemples pp. 324 et 332.

Avec de petits gibiers, tels que grives, cailles, etc., on peut préparer une cocotte par convive et le mets se présente ainsi très élégamment.



En variant les marinades, les fonds de cuisson, les farces, on obtiendra une série de plats froids, exquis, en gelée. Avec du poisson, on prendra naturellement un fond de poisson.



Tous ces mets ressemblent beaucoup à des galantines; en effet, d'une façon générale, on désigne sous ce nom des paupiettes servies froides, dont l'enveloppe, constituée généralement par une volaille ou un gibier à plumes

désossé, est farcie de foie gras, d'un salpicon ou d'une farce. Les galantines sont enveloppées dans un linge, ficelées, et cuites dans un jus. Après la cuisson, on resserre le linge, on place sur la galantine une planchette surmontée d'un poids de quelques kilogrammes et on la laisse refroidir. Enfin on la sort de son linge, on la pare et on la décore à volonté avec de la gelée de cuisson clarifiée.

En réunissant plusieurs galantines en un petit ballot, on obtient ce qu'on désigne sous le nom de « ballotine ».

Gibelotte de lapereau de garenne.

Pour quatre personnes prenez :

1 lapereau de garenne[1],
200 grammes de purée de tomates aromatisée,
150 grammes de bouillon,
150 grammes de vin blanc,
80 grammes de beurre,
30 grammes de vinaigre doux de vin,
30 grammes d' oignons,
15 grammes d' armagnac,
5 grammes d' échalotes,
5 grammes de persil,
5 grammes de sel,
2 grammes de poivre,
2 grammes d' ail.

Coupez le lapereau en morceaux, mettez-les dans une casserole avec le beurre, faites-les revenir pendant un quart d'heure, puis retirez-les et remplacez-les par les oignons, les échalotes, l'ail et le persil haché fin. Mouillez avec le bouillon et le vin, ajoutez la purée de tomates, le sel, 1 gramme de poivre et laissez cuire pendant un quart d'heure. Remettez alors le lapereau et continuez encore la cuisson pendant une demi-heure.

Faites réduire à part, à quelques gouttes, le vinaigre avec le reste du poivre.

---

1. A défaut de lapereau de garenne, on peut prendre pour faire la gibelotte un jeune lapin domestique.

Dix minutes avant de servir, ajoutez à la cuisson du lapereau l'armagnac et le vinaigre réduit.

Lièvre.

De tous les gibiers à poil, le lièvre est incontestablement le plus intéressant au point de vue comestible. Sa chair savoureuse se prête à une foule de combinaisons culinaires, et il existe d'innombrables façons de la préparer. J'en connais, pour ma part, plus de quarante.

Je ne parlerai pas des formules très renommées, mais archiconnues, telles que celles du lièvre à la royale, du lièvre désossé et cuit à l'étouffée, du lièvre farci, etc. ; je me bornerai à donner une douzaine de recettes qui suffiront pour montrer le parti que l'on peut tirer de le chair d'un même animal.

Elles sont applicables au lapin de garenne.

Râble de lièvre rôti, sauce au vin rouge.

Pour six personnes prenez ;

1 lièvre[1],
350 grammes de vin rouge,
300 grammes de bouillon,
150 grammes de beurre,
125 grammes de lard à piquer, coupé en lardons,
50 grammes d' oignons,
15 grammes de farine,
15 grammes de vinaigre de vin,
1 bouquet garni,
sel, poivre, muscade.

Dépouillez l'animal, mettez de côté le foie et le sang, séparez le râble[2] et

1. Les lièvres les meilleurs sont ceux qui se nourrissent d'herbes aromatiques telles que thym, serpolet, etc. Le lièvre ne doit jamais être mangé faisandé ; celui qui est destiné au rôtissage doit être jeune.

2. Le râble comprend tout le dos du lièvre, depuis la naissance du cou jusqu'à la queue; certaines personnes donnent ce nom à la partie qui s'étend entre le train de devant et celui de derrière ; je trouve préférable de réserver à ce morceau le nom de filet.

faites cuire le reste dans le bouillon de façon à obtenir 125 grammes de jus concentré.

Enlevez les aponévroses du râble, piquez-le de lardons salés et poivrés, et mettez-le à la broche sans autre préparation.

Dès qu'il sera chaud, arrosez-le avec 50 grammes de beurre fondu, salez.

La cuisson du râble d'un lièvre pesant brut 3 kilogrammes nécessite une heure environ pour être menée à point.

En même temps préparez la sauce.

Faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mettez les oignons hachés fins, laissez prendre couleur, mouillez avec le vin et le jus concentré, ajoutez bouquet, vinaigre, sel, poivre, muscade au goût ; faites bouillir pendant une heure.

Réduisez le foie en purée, mélangez cette purée au sang, versez le tout dans la sauce, donnez un bouillon, retirez le bouquet, passez au travers d'une passoire fine, en vous servant d'un pilon en bois, de façon qu'il ne reste rien sur la passoire, et tenez au chaud sans laisser bouillir.

Au moment de servir, ajoutez à la sauce le contenu dégraissé de la lèchefrite ; mélangez bien.

Envoyez en même temps le râble dressé sur un plat chaud et la sauce dans une saucière.

Râble de lièvre rôti, sauce au vin blanc.

Pour six personnes prenez :

1 lièvre,
125 grammes de lard à piquer,
60 grammes de bouillon, ou 30 grammes de glace de viande dissoute dans un peu de bouillon,
60 grammes de jus de viande,
60 grammes de vin blanc sec,
échalotes,
cornichons confits,
fines herbes,
jus de la moitié d'un citron,
sel et poivre.

Préparez, piquez et faites rôtir le râble comme il est dit dans la formule

précédente, mais, pendant la cuisson, arrosez avec le bouillon, le vin blanc, le jus de viande et le jus de citron mélangés dans la lèchefrite, au lieu de vous servir de beurre.

Lorsque le râble sera rôti, versez le contenu de la lèchefrite dans une casserole, dégraissez, incorporez-y le foie passé en purée, le sang, un hachis de fines herbes, cornichons confits et échalotes, assaisonnez au goût avec sel et poivre, mélangez bien, donnez un bouillon.

Dressez le râble sur un plat et servez en envoyant en même temps la sauce dans une saucière.

Râble de lièvre braisé à la crème.

Pour six personnes prenez :

1 lièvre,
500 grammes de crème,
125 grammes de lard à piquer,
60 grammes de vinaigre de vin,
échalotes hachées,
sel, poivre.

Préparez le râble comme dans les formules précédentes, puis mettez-le dans une braisière avec la crème, le vinaigre, les échalotes, assaisonnez avec sel et poivre, laissez cuire pendant une heure un quart en arrosant fréquemment avec la cuisson.

A la fin de l'opération goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu, et servez.

Cette préparation à la crème est applicable à toutes les viandes noires.

Civet de lièvre non mariné.

Pour huit personnes prenez :

1 jeune lièvre de taille moyenne,
750 grammes de vin rouge,

250 grammes de bouillon,
250 grammes de champignons de couche,
250 grammes de poitrine de porc coupée en morceaux,
100 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
2 grammes d' un mélange en parties égales de serpolet, marjolaine, origan, hysope et sarriette en poudre,
20 petits oignons,
4 échalotes,
1 bouquet garni (persil, thym, laurier),
sel et poivre.

Dépouillez et videz l'animal, coupez-le en morceaux, mettez à part le sang et le foie.

Faites revenir dans une partie du beurre les morceaux de lièvre et de poitrine de porc. Réservez.

Faites à part, avec le reste du beurre et la farine, un roux dans lequel vous ferez dorer les oignons, puis ajoutez les échalotes, les aromates, le bouquet garni, du sel, du poivre, mouillez avec le vin et le bouillon, mettez ensuite le lièvre et le porc et laissez cuire à tout petit feu pendant deux heures et demie.

Une demi-heure avant de servir passez la sauce, ajoutez les champignons, puis, au dernier moment, mettez le foie réduit en purée, le sang, mélangez bien, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il en est besoin, donnez un bouillon et servez.



On peut remplacer dans cette formule les 20 petits oignons par 500 grammes de blanc de poireaux en bouquet, mais il conviendra alors d'ajouter 15 grammes de sucre pour adoucir le goût des poireaux, que l'on pourra laisser ou non dans le civet.

Civet de lièvre mariné [1].

Pour huit personnes prenez :

---

1. La chair du lièvre, fine, délicate, parfumée sans exagération n'a généralement pas besoin de

1° 1 lièvre adulte de taille moyenne,
100 grammes de bouillon,
100 grammes de bon vin rouge,
70 grammes de beurre,
30 grammes de farine,
25 grammes de lard frais,
10 grammes d' huile d'olives,
sel et poivre;

2° pour la marinade :
250 grammes de vin,
75 grammes d' huile d'olives,
50 grammes de vinaigre de vin,
1 oignon coupé en rondelles,
1 bouquet garni (persil, thym et laurier),
sel et poivre.

La veille du jour où vous voudrez faire ce civet, dépouillez l'animal, videz-le, mettez de côté le foie et le sang, puis faites-le mariner pendant une journée dans la marinade préparée à froid avec les éléments ci-dessus, en le retournant fréquemment.

Le lendemain, coupez-le en morceaux.

Mettez dans une casserole l'huile, le beurre, le lièvre et le lard, faites revenir pendant une vingtaine de minutes, saupoudrez de farine, laissez mijoter ensuite pendant vingt-cinq minutes en remuant fréquemment, puis mouillez avec le bouillon et le vin, salez, poivrez au goût et laissez cuire encore pendant quarante minutes. Passez la cuisson. Passez la marinade.

Ajoutez à la cuisson la marinade, le foie réduit en purée et le sang, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu, donnez un bouillon et servez.

Civet de Gascogne.

Pour huit personnes prenez :

1 beau lièvre gras,
1 litre de bon vin rouge,

---

mariner, et si je donne ici une formule de lièvre mariné, qui n'est du reste raisonnablement applicable qu'à un vieux lièvre, c'est surtout pour montrer côte à côte deux civets de goûts très différents

500 grammes de jambon salé, gras et maigre,
graisse d'oie,
farine,
oignon,
ail,
sel, poivre.

Dépouillez le lièvre, mettez de côté le foie et le sang.

Préparez un jus en faisant cuire dans le vin le foie passé en purée, un oignon haché, un peu d'ail, du sel et du poivre au goût; ajoutez le sang, chauffez lentement.

Coupez le lièvre en morceaux, mouillez les morceaux avec un peu d'eau, passez-les dans de la farine, puis faites-les revenir trois par trois, pas d'avantage, dans de la graisse d'oie très chaude, jusqu'à ce que la viande ait pris une teinte rosée.

Faites frire à part dans de la graisse d'oie le jambon coupé en morceaux.

Enfin mettez dans une casserole en cuivre étamé, munie d'un couvercle fermant hermétiquement, le lièvre, le jambon, le jus préparé, complétez le mouillement avec de l'eau ou du bouillon de façon à couvrir le lièvre et faites mijoter en casserole fermée pendant huit heures.

Rillettes de lièvre.

Prenez :

1 lièvre pouvant donner environ 2 kilogrammes de chair désossée,
2 kilogrammes de lard de poitrine,
250 grammes de foie gras d'oie,
200 grammes de truffes,
4 brindilles de thym,
4 feuilles de laurier,
4 clous de girofle,
sel, poivre,
quatre épices,
cayenne.

Dépouillez, videz et désossez le lièvre.

Coupez en dés le lard de poitrine et la chair du lièvre, faites-les cuire ensemble, aromatisez avec le thym, le laurier et le girofle réunis dans un sachet, puis laissez mijoter pendant 24 heures. Retirez ensuite le sachet.

Ajoutez alors le foie d'oie coupé en dés, chauffez suffisamment pour le cuire, mélangez intimement, dégraissez, goûtez, complétez l'assaisonnement avec sel, poivre, quatre épices et cayenne, mettez ensuite les truffes rapées, mélangez encore, laissez refroidir, puis étalez le tout sur une planche et écrasez bien avec une fourchette.

Mettez en pots et couvrez de graisse.

Terrine de lièvre.

Prenez :

1 lièvre pouvant donner environ 2 kilogrammes de chair désossée,
750 grammes de jambon gras et maigre ou de pointe d'épaule de porc frais,
750 grammes de gîte et de jarret de veau,
45 grammes de fine champagne,
1 morceau de couenne d'un décimètre carré,
1 échalote hachée fin,
1 oignon,
1 carotte,
1 bouquet garni,
bardes de lard,
vin blanc,
thym,
laurier,
persil haché fin,
sel, poivre.

Désossez le lièvre, coupez la chair en dés, réservez les os.

Mettez la chair dans une terrine avec du sel, du poivre, l'échalote et le persil hachés, un peu de thym et de laurier réduits en morceaux, la fine champagne, du vin blanc en quantité suffisante pour couvrir le tout et laissez mariner pendant 48 heures.

Ajoutez alors le porc également coupés en dés ; mélangez.

Faites une gelée avec le gîte, le jarret de veau, les os réservés, la couenne l'oignon, la carotte, le bouquet garni et incorporez-en une partie au mélange lièvre et porc. Réservez l'autre partie.

Foncez une terrine avec des bardes de lard, emplissez-la avec le mélange lièvre, porc, gelée et marinade, couvrez de bardes de lard et faites cuire au four lentement, pendant trois heures, en terrine lutée.

Si au bout de ce temps, il reste encore du liquide, achevez le séchage en terrine découverte, retirez ensuite la terrine du feu, versez dedans le reste de la gelée réservée et fondue, puis laissez prendre.

Il est toujours loisible de truffer la terrine en ajoutant des morceaux de truffes cuites au préalable dans du vin de Madère.

Terrine de lièvre et de foie gras aux truffes.

Prenez :

1 lièvre pouvant donner environ 2 kilogrammes de chair désossée,
1 kilogramme de foie gras d'oie,
750 grammes de jambon gras et maigre ou de pointe d'épaule de porc frais,
750 grammes de gîte et de jarret de veau,
500 grammes de truffes noires du Périgord,
45 grammes de fine champagne,
1 morceau de couenne d'un décimètre carré,
1 échalote hachée fin,
1 oignon,
1 carotte,
1 bouquet garni,
bardes de lard,
vin blanc,
vin de Madère,
thym,
laurier,
persil haché fin,
sel, poivre.

Désossez le lièvre, bardez les filets de lard fin et réservez-les ; coupez le reste de la chair en dés ; mettez de côté les os.

Coupez un tiers du foie en tranches ; réservez-les.

Mettez à mariner la chair du lièvre, et faites une gelée comme précédemment.

Préparez une purée avec le reste du lièvre, le reste du foie et le porc frais ; ajoutez-y une partie de la gelée et de la marinade, et parsemez le mélange de morceaux de truffes cuites dans le madère.

Foncez une terrine de bardes de lard, emplissez-la de couches alternées de

purée, de filets de lièvre et de tranches de foie réservés, couvrez de bardes de lard et faites cuire comme dans la formule précédente.

L'opération terminée, pressez avec une planchette surmontée d'un poids pour assurer une consistance homogène dans tous les points.

Dans cette préparation chaque élément fait discrètement valoir les autres, tout en donnant sa note propre, et l'ensemble, d'un goût exquis, d'un fondu parfait, d'un moelleux léger, réjouit le palais des gens les plus difficiles à contenter.

Pâté de lièvre en croûte.

On prépare les pâtés de gibier à poil en général, et le pâté de lièvre en particulier, d'une manière très analogue à celle que j'ai exposée en détail à l'occasion de la confection du pâté de perdreaux, p. 342.

Je recommanderai seulement d'assaisonner davantage le pâté de lièvre, d'augmenter la proportion de fine champagne et d'ajouter à la farce autant de foie de porc qu'on y met de lard gras.

Filets de levraut rôtis, sauce aux truffes.

Pour deux personnes prenez :

1 levraut,
500 grammes de vin rouge,
250 grammes de bouillon,
125 grammes de jus de viande,
125 grammes de truffes noires du Périgord,
65 grammes de lard à piquer, coupé en lardons,
60 grammes de beurre,
45 grammes de fine champagne,
15 grammes de farine,
15 grammes de vinaigre de vin,
5 grammes d' échalotes hachées fin,
3 échalotes ciselées,
2 oignons ciselés,
1 bouquet garni,
sel, poivre,
moutarde.

Dépouillez le levraut, videz-le, mettez de côté le foie et le sang.

Détachez la partie comprise entre le train de devant et celui de derrière, réservez le reste[1].

Piquez les filets avec les lardons assaisonnés de sel et de poivre.

Préparez d'abord la sauce.

Mettez dans une casserole vin, fine champagne, échalotes et oignons ciselés, bouquet garni, chauffez, réduisez à la moitié du volume et passez. Puis faites blondir la farine dans le beurre, ajoutez les échalotes hachées, mouillez avec la réduction, le bouillon et le jus de viande; chauffez, mélangez bien. Au bout de 10 à 15 minutes, mettez les truffes coupées en tranches et laissez mijoter pendant un quart d'heure.

Faites rôtir à la broche, pendant un quart d'heure, les filets piqués.

Écrasez le foie du levraut, ajoutez-y le sang, le contenu dégraissé de la lèchefrite, le vinaigre, passez au tamis, mélangez cette purée à la sauce, salez, poivrez, chauffez doucement, goûtez et corrigez, s'il y a lieu, l'assaisonnement ainsi que la consistance.

Débrochez, détachez les filets de l'épine dorsale, dressez-les sur un plat chaud, masquez-les avec la sauce, que vous pourrez encore corser au dernier moment avec un peu de moutarde, et servez.



On peut préparer de même des filets de lièvre, mais alors la cuisson durera vingt minutes.

Filets de levraut sautés, sauce béarnaise.

Détachez les filets, piquez-les de lardons gras, faites-les sauter dans une sauteuse avec du beurre et assaisonnez-les avec sel et poivre au goût.

L'opération dure un quart d'heure environ.

Quand les filets sont cuits, dressez-les sur un plat chaud et servez-les avec une sauce béarnaise, p. 230, que vous enverrez à part dans une saucière.

---

1. Avec le reste du levraut, on peut faire un excellent civet pour deux.

Levraut sauté.

Pour quatre personnes prenez :

1 levraut,
250 grammes de bouillon,
250 grammes de vin blanc,
150 grammes de beurre,
125 grammes de lard coupé en cubes,
125 grammes de petits champignons de couche,
10 grammes de farine,
5 grammes de persil haché,
1 oignon moyen haché fin,
sel, poivre.

Dépouillez et videz le levraut, coupez-le en morceaux, puis faites-le revenir avec le lard dans 100 grammes de beurre.

Faites-le sauter ensuite sur un feu vif.

Cette première partie de l'opération dure quinze à vingt minutes et doit être arrêtée aussitôt que la viande est cuite.

Retirez de la sauteuse le lard et le levraut ; tenez-les au chaud.

Faites blondir la farine dans le reste du beurre, mettez l'oignon haché, tournez rapidement pour ne pas laisser brûler, mouillez avec le bouillon et le vin blanc, ajoutez les champignons épluchés, salez et poivrez.

Laissez cuire pendant dix minutes au plus, mettez le lard déjà revenu, le persil haché, continuez à faire cuire pendant sept minutes et alors seulement ajoutez les morceaux de levraut, qui ne devront pas être chauffés plus de trois minutes afin d'éviter qu'ils durcissent.

Inutile de dire qu'il est indispensable d'avoir un animal tout jeune pour que ce plat soit réellement ce qu'il doit être.

Rôtis de venaison[1].

Tous les rôtis de venaison, cuissots, épaules, filets, sauf ceux de bêtes très jeunes et tuées au gîte, doivent absolument être marinés.

---

1. On désigne sous le nom de venaison la chair de bêtes fauves ou rousses telles que le cerf, le daim, le chevreuil, le sanglier, etc.

J'ai déjà parlé de marinades plusieurs fois. La formule donnée à propos du gigot de mouton, p, 279, convient parfaitement pour les venaisons, mais quand il s'agit de sanglier, dont la chair est plutôt ferme et forte, il n'y a aucun inconvénient à augmenter la proportion de vinaigre.

La durée du séjour dans la marinade dépend de beaucoup de conditions : l'état hygrométrique de l'air, la température, la nature et l'âge du gibier, le moment où il a été tué, etc.

D'une façon générale, le sanglier doit être mariné plus longtemps que le cerf ou le chevreuil.

On peut larder le rôti avant de le faire mariner ou après ; il avancera plus vite dans le premier cas que dans le second.

On peut employer la marinade crue ou cuite ; à température égale, la marinade cuite agit plus vite.

Que l'on se serve de marinade crue ou de marinade cuite, il est toujours préférable de l'employer à la température ambiante ; mais il peut y avoir des cas dans lesquels on a intérêt à aller très vite. Je vais donc indiquer un procédé express permettant, le cas échéant, de manger un cuissot de sanglier le soir même du jour où l'animal a été tué. Ce procédé consiste à injecter dans la viande de la marinade cuite et chaude, au moyen d'une seringue de Pravaz.

Ces indications générales données, je n'ai rien à dire du rôtissage qui ne présente aucune particularité.

Les garnitures les meilleures pour les rôtis de venaison sont les purées demi-douces, telles que la purée de marrons ou la purée de cerfeuil bulbeux. Comme sauce, on a le choix entre une sauce marinade, une sauce poivrade ou une sauce venaison, p. 280, cette dernière étant plus spécialement indiquée.



PATES, LÉGUMES SECS
ET LÉGUMES VERTS

Pâtes alimentaires italiennes.

On désigne sous le nom générique de pâtes italiennes des pâtes alimentaires fabriquées sous des formes diverses, dont les plus connues sont les différents macaronis moulés, les uns en tubes, les autres en baguettes. Parmi les tubes, mentionnons par ordre de grosseurs décroissantes : les *caneloni,* particulièrement destinés à être farcis et qui atteignent un diamètre de plusieurs centimètres, les *maccheroni,* du diamètre moyen de 5 millimètres et dont les variétés, en allant des plus gros aux plus minces sont : les *zita,* les *mezzani* et les *maccheroncelli.* Parmi les baguettes, citons les *spaghetti* de Naples, de deux millimètres et demi environ, les *vermicelli* de Sicile, de un millimètre et demi, les vermicelles proprement dits, d'un diamètre ne dépassant guère un millimètre et dont les plus fins sont les *capellini* de Sicile. Notons enfin les nouilles en rubans minces, les lazagnes en rubans larges, les coquilles, etc.

Toutes ces pâtes diffèrent de qualité suivant leur composition ; aussi est-il toujours préférable de préparer soi-même au moins celles de forme simple, telles que les nouilles et les lazagnes, plutôt que de les acheter toutes prêtes.

Une bonne pâte à nouilles se compose essentiellement de farine de blé

dur et d'œufs ; on peut y ajouter accessoirement plus ou moins de beurre.

Le blanc de l'œuf a pour effet de donner à la pâte du liant et de la fermeté, le jaune lui donne de la finesse, de la couleur et la rend plus nourrissante.

Une pâte à nouilles de qualité moyenne, suffisante pour les usages courants, s'obtient en mélangeant 100 grammes de farine, un œuf et 3 grammes de sel, mais on peut avec avantage augmenter la proportion des jaunes d'œufs.

La composition suivante :

500 grammes de farine de blé dur,
20 grammes de beurre,
15 grammes de sel,
10 jaunes d'œufs,
2 blancs d'œufs,

est généralement considérée comme très bonne.

On pourra même supprimer complètement les blancs et mettre autant de jaunes que la farine sera capable d'en absorber. La formule suivante :

500 grammes de farine de blé dur,
20 grammes de beurre,
15 grammes de sel,
18 jaunes d'œufs,

donne une pâte à nouilles absolument exquise et d'une finesse incomparable.

Ces quantités peuvent servir pour 8 à 10 personnes.

Quelle que soit la composition employée, la préparation de la pâte reste la même, et voici comment on doit opérer.

Mélangez les éléments de façon à avoir un ensemble homogène ; laissez reposer la pâte pendant quelques heures ; divisez-la ensuite, pour la commodité du travail, en quatre parties que vous étendrez successivement au rouleau et faites-en des abaisses minces, sans déchirure ; saupoudrez de farine ordinaire les abaisses de pâte ainsi obtenues, roulez-les et débitez-les en tranches de 3 millimètres pour les nouilles, de 15 millimètres pour les lazagnes. Lorsque la pâte a été préparée un peu d'avance et que les abaisses ont été bien farinées, les nouilles ou les lazagnes se déroulent facilement.

Toutes les pâtes italiennes peuvent être employées soit comme garniture de potages ou de plats de viande, soit comme entremets de légumes. Leur

goût, pour une composition donnée, diffère non seulement avec le mode de préparation, mais même avec la forme du produit employé.

J'ai donné déjà plusieurs exemples de leur emploi comme garniture ; je vais maintenant donner toute une série de formules comme entremets de légumes.

Nouilles sautées.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de nouilles,
50 grammes de parmesan râpé,
30 grammes de beurre,
10 grammes de sel gris,
1 gramme de poivre,
2 litres d' eau.

Mettez dans une casserole l'eau, le sel et le poivre, faites bouillir, semez dedans les nouilles et empêchez-les de s'agglutiner en les remuant légèrement. Laissez-les cuire pendant cinq à six minutes [1], égouttez-les ; puis faites-les sauter dans une sauteuse avec le beurre auquel vous ajouterez le parmesan. Mélangez bien le tout sans briser les nouilles et servez.



Comme variante, faites fondre du beurre dans une sauteuse, mettez dedans de la chapelure, puis les nouilles cuites à l'eau comme précédemment, et faites sauter. Envoyez en même temps un ravier de fromage de Gruyère ou de parmesan râpé.

Nouilles mi-sautées, mi-frites.

Faites sauter les trois quarts des nouilles comme il est dit ci-dessus.

1. Je suppose qu'on emploie des nouilles fraîchement préparées ; avec des nouilles sèches, il faudrait un peu plus de temps.

Faites frire le reste dans du beurre fondu ; au bout de quelques minutes elles seront croustillantes ; retirez-les.

Mettez dans un plat les nouilles sautées et par-dessus les nouilles frites ; servez.

Le contraste des deux préparations donne une sensation nouvelle et agréable.

Nouilles aux cèpes.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de nouilles,
200 grammes de beurre,
125 grammes de cèpes secs,
125 grammes de purée de tomates,
60 grammes de fromage de Gruyère, en lames minces,
60 grammes de parmesan, en lames minces,
50 grammes de glace de viande,
30 grammes d' oignons hachés.

Faites tremper les cèpes dans de l'eau pendant une heure pour les ramollir.

Faites cuire les nouilles comme il est dit p. 373.

Mettez dans une casserole 130 grammes de beurre ; lorsqu'il sera chaud, saisissez dedans l'oignon haché sans le laisser roussir, puis ajoutez les cèpes, la purée de tomates, la glace de viande et laissez cuire ensemble pendant 10 minutes.

Faites sauter les nouilles à part avec 45 grammes de beurre et mélangez-y les trois quarts des deux fromages.

Disposez dans un plat une couche de nouilles, puis le ragoût de cèpes, une autre couche de nouilles, saupoudrez le dessus du reste des deux fromages, arrosez avec le reste du beurre que vous aurez fait fondre et servez.

C'est exquis.



On peut préparer de même des nouilles aux morilles.

Nouilles au jambon.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de nouilles,
200 grammes de jambon maigre, coupé en petits cubes,
100 grammes de fond de veau préparé comme il est dit, p. 260,
40 grammes de parmesan râpé,
25 grammes de beurre,
5 grammes de sel gris,
1 gramme de poivre,
2 litres d' eau.

Mettez dans une casserole l'eau, le sel et le poivre et faites cuire dedans les nouilles comme il est dit, p. 373; égouttez-les.

Mettez dans une sauteuse le fond de veau, chauffez dedans le jambon, puis retirez-le.

Disposez ensuite dans la sauteuse des couches alternées de nouilles, de jambon et de fromage jusqu'à leur épuisement; faites sauter, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, faites sauter encore juste assez pour faire fondre le beurre et servez.

On prépare absolument de même les nouilles truffées, en remplaçant dans la formule précédente le jambon par des émincés de truffe auxquels on aura au préalable fait donner un bouillon dans du madère. 75 grammes de truffe pour 250 grammes de nouilles peuvent suffire, mais naturellement la proportion des truffes peut varier avec le goût.

Lazagnes gratinées, aux épinards.

Pour six personnes prenez :

500 grammes d'épinards,
400 grammes de bon jus,

250 grammes de lazagnes,
100 grammes de parmesan râpé,
75 grammes de sel gris,
25 grammes de beurre,
1 gramme de poivre,
5 litres d' eau

Faites bouillir 2 litres d'eau dans laquelle vous mettrez le poivre et 30 grammes de sel gris, jetez dedans les lazagnes, laissez-les cuire pendant dix minutes[1].

Faites blanchir les épinards dans 3 litres d'eau additionnée de 45 grammes de sel gris, rafraîchissez-les ensuite.

Mettez lazagnes et épinards dans une casserole, mélangez, mouillez avec le jus, laissez cuire à petit feu pendant un quart d'heure; puis ajoutez le beurre, le fromage et faites gratiner au four pendant une dizaine de minutes.

Les lazagnes ainsi préparées constituent un entremets de légumes agréable, qui sort de la banalité.

Spaghetti à la napolitaine[2].

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de spaghetti de Naples,
150 grammes de purée de tomates de Naples,
125 grammes de parmesan râpé,
60 grammes de beurre,
30 grammes de sel gris,
1 gramme de poivre,
2 litres d'eau.

Mettez le sel et le poivre dans l'eau, faites bouillir, plongez dedans les

---

1. J'admets que l'on a affaire à des lazagnes qui ne sont pas fraîchement préparées ; autrement 5 à 6 minutes de cuisson suffiront.

2. Les spaghetti constituent le plat national napolitain.

C'est un spectacle vraiment pittoresque de voir, dans les restaurants de Naples, les indigènes enrouler avec dextérité sur leurs fourchettes ces ficelles de pâte de près de 50 centimètres de longueur, pour en faire des boules qu'ils portent à leur bouche où elles disparaissent comme par enchantement.

spaghetti sans les casser, laissez-les cuire pendant douze minutes, puis retirez-les et égouttez-les.

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la purée de tomates, chauffez, mettez les spaghetti, le fromage et mélangez bien le tout ensemble.

Servez en envoyant en même temps un ravier de parmesan râpé.

Vermicelli à la sicilienne.

Pour cinq personnes prenez :

250 grammes de vermicelli de Palerme,
150 grammes de purée de tomates de Palerme,
150 grammes de hachis de viandes, telles que poulet, veau, jambon,
150 grammes de parmesan râpé,
60 grammes de beurre,
30 grammes de sel gris,
1 gramme de poivre,
2 litres d' eau,
1 aubergine,
huile d'olives.

Faites cuire les vermicelli comme les spaghetti.

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la purée de tomates, chauffez, mettez les vermicelli, 125 grammes de parmesan et mélangez bien.

Coupez l'aubergine en tranches, faites-les frire dans de l'huile et garnissez-les avec le hachis chaud.

Dressez les vermicelli sur un plat, disposez dessus les tranches d'aubergines garnies, saupoudrez de parmesan, faites gratiner pendant un moment au four et servez.

Timbale de macaroni au jus.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de macaroni,
100 grammes de beurre,
100 grammes de fromage de Gruyère râpé,

100 grammes de parmesan râpé,
15 grammes de farine,
5 décigrammes de paprika,
1 litre 1/2 de jus de viande,
1 croûte de timbale,
truffes à volonté.

Si le macaroni est frais, souple, on peut l'employer tel quel ; s'il est sec, plongez-le d'abord dans de l'eau bouillante salée pendant le temps strictement nécessaire pour le ramollir.

Faites bouillir le jus de viande, mettez dedans le macaroni, retirez la casserole du feu, mais tenez-la au chaud sans laisser bouillir, pendant une heure environ, de façon que le macaroni absorde tout le jus.

Faites cuire la farine dans le beurre sans la laisser roussir, ajoutez ensuite macaroni, fromages râpés, paprika, truffes cuites au naturel et hachées, mélangez bien le tout, puis mettez ce mélange dans la croûte de timbale ou dans une croûte de pâté de foie gras, saupoudrez le dessus de truffes hachées et tenez au chaud, au bain-marie, jusqu'au moment de servir.

Turban de macaroni aux champignons farcis, sauce tomate.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de macaroni,
250 grammes de fromage de Gruyère, en lamelles,
125 grammes de parmesan, en lamelles,
15 grammes de sel gris,
3 décigrammes de muscade en poudre,
1 litre de lait,
12 petits champignons de couche,
6 gros champignons de couche,
les éléments d'une sauce tomate, p. 213,
beurre,
jus de citron.

Cassez le macaroni en morceaux de 10 à 15 centimètres de longueur.

Faites bouillir le lait dans une casserole avec le sel et la muscade, plongez dedans le macaroni, donnez un bouillon, éloignez un peu la casserole du feu, mais maintenez-la au chaud pendant le temps nécessaire pour que le macaroni soit cuit, gonflé à point et qu'il ait absorbé tout le lait. Une heure suffit généralement. Égouttez-le sans le laisser refroidir et incorporez-y aussitôt le gruyère et le parmesan.

Lorsque le macaroni sera suffisamment filant, mettez-le dans un moule annulaire légèrement beurré, placez le moule dans un bain-marie ; le macaroni s'y tiendra chaud et prendra la forme d'un turban.

En même temps, faites cuire les petits champignons avec du beurre et du jus de citron,

Préparez ensuite une sauce tomate épaisse dans laquelle vous mettrez les petits champignons cuits.

D'autre part, farcissez les six gros champignons, comme il est dit p. 450.

Enfin démoulez le turban, garnissez-en l'intérieur avec la sauce tomate aux champignons et dressez autour les gros champignons farcis.

C'est confortable et joli.

Macaroni au gratin,

J'ai déjà indiqué deux façons d'accommoder le macaroni, l'une au jus de viande, l'autre au lait.

Je vais donner maintenant deux formules de macaroni au gratin, cuit tout simplement à l'eau, et risquant moins ainsi de brûler en gratinant.

a) *Macaroni au gratin, sans crème.*

Pour cinq personnes prenez :

250 grammes de macaroni,
125 grammes de fromage de Gruyère râpé,
125 grammes de parmesan râpé,
100 grammes de beurre,
45 grammes de sel gris,
3 litres d' eau.

Mettez le sel dans l'eau, faites bouillir, plongez le macaroni dedans, l'ébullition s'arrêtera, attendez un nouveau bouillon, éloignez alors la casserole sur le coin du fourneau, de façon que l'eau reste simplement très chaude. Laissez le macaroni dans l'eau pendant le temps nécessaire pour qu'il soit cuit convenablement, ce qui demande de 40 minutes à une heure, suivant la fraîcheur du produit et l'épaisseur de la pâte.

Lorsqu'il est cuit, sortez-le de l'eau, égouttez-le sans le rafraîchir ; puis disposez dans un plat, foncé de beurre et allant au feu, des couches alternées de macaroni, de fromages râpés et de beurre, terminez par du beurre.

Faites gratiner au four pendant une heure.

Le macaroni ainsi préparé est très croustillant.

b) Macaroni au gratin, à la crème.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de macaroni,
250 grammes de crème,
125 grammes de beurre,
125 grammes de fromage de Gruyère râpé,
125 grammes de parmesan râpé,
45 grammes de sel gris,
20 grammes de farine,
3 litres d' eau,
2 clous de girofle,
1 oignon,
un peu de muscade.

Mettez dans l'eau l'oignon et les clous de girofle enveloppés dans une mousseline, le sel, faites bouillir, puis plongez dedans le macaroni et laissez-le cuire comme dans la formule précédente.

Faites blondir la farine avec la moitié du beurre, aromatisez avec la muscade, ajoutez la crème, tout le fromage de Gruyère et la moitié du parmesan ; mélangez ; chauffez pendant un instant sans laisser bouillir.

Foncez un plat avec 50 grammes de beurre, mettez dedans des couches alternées de macaroni et de sauce, terminez par le reste du parmesan et le reste du beurre ; faites gratiner.

Ce macaroni, très moelleux sous sa couche gratinée, diffère absolument du précédent.

Ravioli.

Les ravioli sont des cachets de pâte renfermant une farce.
Voici une formule de ravioli soignés.
Pour six personnes prenez :

1° pour la pâte :

250 grammes de farine de blé dur de Hongrie,
100 grammes de lait,
5 grammes de sel,
1 œuf frais entier ;
1 jaune d'œuf frais,

2° pour la farce :

125 grammes de blanc de poulet rôti et haché,
125 grammes de jambon d'York haché,
125 grammes de ris de veau cuit au beurre et haché,
50 grammes de crème épaisse,
50 grammes de truffes cuites au madère et hachées,
2 jaunes d'œufs,
sel et poivre ;

3° pour la cuisson et l'accommodement :

bouillon,
beurre,
parmesan râpé,
les éléments d'une sauce tomate,
jus de viande,
sel et poivre.

Préparez d'abord la pâte des ravioli.

Disposez sur une planche la farine en forme de cratère de volcan, cassez l'œuf dans le cratère, ajoutez le jaune, le lait, le sel et faites-en une pâte parfaitement liée. Laissez-la reposer pendant une heure, abaissez-la ensuite à un millimètre et demi d'épaisseur, puis découpez dedans, avec un coupe-pâte, 48 ronds de 6 centimètres de diamètre.

Pendant que la pâte repose, préparez une farce avec le blanc de poulet, le jambon, le ris de veau, la crème, les truffes, assaisonnez avec du sel et du poivre et liez avec deux jaunes d'œufs.

Partagez cette farce en 48 petites noisettes.

Mouillez les bords des ronds de pâte, mettez au milieu de chacun une noisette de farce, fermez-les en croissants, soudez les joints à la pince.

Faites cuire les ravioli pendant une dizaine de minutes dans du bouillon, éloignez ensuite un peu la casserole du feu et laissez-les encore pendant à peu près autant de temps dans le bouillon presque bouillant.

Pendant la cuisson des ravioli, faites une sauce tomate que vous additionnerez de jus de viande.

Lorsque les ravioli seront cuits, égouttez-les, disposez-les sur un plat, versez dessus du beurre fondu de couleur noisette, saupoudrez de parmesan râpé et servez.

❧

Les ravioli destinés à être servis avec du bouillon sont préparés moitié moins gros.

❧

Les *tortolini*, spécialité de Bologne, sont des ravioli à farce moins fine que la précédente, souvent même simple farce de légumes ; leur caractéristique morphologique est d'être tordus sur eux-mêmes en tire-bouchons.

Rissoles.

Les rissoles peuvent être considérées comme une variété de ravioli frits.

La pâte employée pour les rissoles est le plus généralement la pâte feuilletée, mais on emploie aussi la pâte brisée.

J'ai déjà donné la composition et la préparation de la pâte feuilletée, p. 181 ; voici quelques indications sur la pâte brisée.

Les éléments de la pâte brisée sont les mêmes que ceux de la pâte à foncer, p. 182, mais la préparation en est un peu différente. Pour faire la pâte brisée, on mélange les éléments sans fraiser, puis on laisse reposer la pâte et, pour terminer, on lui donne deux tours de feuilletage.

Quelle que soit la pâte employée, on en fait une abaisse de 4 millimètres d'épaisseur. On découpe dans cette abaisse des ronds d'un diamètre plus ou moins grand ; on met sur ces ronds des petites quenelles de farce, ou des noix de salpicon à sauce très liée, ou encore des garnitures fines, on mouille les bords des ronds et on ferme, soit en pliant les ronds sur eux-mêmes en demi-cercles, soit avec des ronds de pâte non garnis.

On fait frire les rissoles telles quelles, ou panées, après les avoir passées successivement dans de l'œuf battu et dans de la mie de pain rassis tamisée. Dès qu'elles ont pris une belle couleur, on les égoutte et on les sert comme hors-d'œuvre[1], sur un plat garni d'une serviette et décoré avec du persil frit.

Voici quelques exemples de garnitures :

a) huîtres masquées par de la purée de homard liée avec une sauce allemande au poisson, relevée par du curry ;

b) queues de crevettes liées avec une sauce homard très consistante ;

c) salpicon de homard et de truffe, à sauce homard très consistante ;

d) quenelles de poisson préparées avec chair de brochet, de merlan ou de saumon, par exemple, du beurre, de la panade très consistante faite avec de la mie de pain et du bouillon, et de la sauce allemande au poisson très réduite ;

e) petites noisettes de moelle de bœuf pochées dans du bouillon, puis enrobées dans de la purée de gibier ;

f) salpicon de ris d'agneau braisé, de morilles et de pointes d'asperges, lié avec de la sauce Béchamel et de la sauce Soubise corsées de glace de viande ;

g) quenelles de volaille préparées avec volaille, tétine de veau, panade, et sauce allemande très réduite ;

h) rognons de coq cuits au champagne, enrobés dans un coulis de perdreau lié avec de la glace de perdreau, et roulés dans un hachis de truffes cuites au madère ;

i) salpicon de foies de volaille, de crêtes de coq, de rognons de coq et de truffes, lié avec de la glace de volaille ;

j) quenelles de purée de faisan, de bécasse, de foie gras d'oie et de truffes, liée avec de la glace de gibier.

---

1. On peut également faire des rissoles pour entremets, en employant comme garniture des marmelades de fruits ou des confitures.

Gnocchi.

Les gnocchi sont des pâtes au parmesan.

En voici une formule qui donne un plat faisant bonne figure comme entremets de légumes dans un repas de famille.

Pour six personnes prenez :

1° pour la pâte :

150 grammes de farine de blé dur,
150 grammes de parmesan râpé,
20 grammes de beurre,
5 grammes de sel gris,
5 décigrammes de poivre,
3 œufs,
1 litre de lait,
1/2 litre d' eau ;

2° pour la sauce :

le lait de cuisson réservé, ayant servi à la cuisson des gnocchi,
100 grammes de crème,
50 grammes de parmesan râpé,
40 grammes de beurre,
25 grammes de farine,
5 grammes de sel fin.

Préparation de la pâte. — Mettez dans une casserole l'eau, le beurre, le sel et le poivre, faites bouillir, puis jetez dedans la farine en pluie, tournez, ajoutez le parmesan, mélangez bien pendant une minute environ ; retirez ensuite la casserole du feu et délayez dedans les œufs, l'un après l'autre, en mélangeant continuellement.

Divisez la pâte ainsi obtenue en petites billes.

Cuisson des billes. — Faites bouillir le lait, plongez dedans les billes de pâte ; l'ébullition s'arrêtera aussitôt, enlevez la casserole du feu et tenez-la sur le coin du fourneau de façon que le lait reste très chaud sans bouillir.

Laissez cuire les billes pendant cinq minutes, sortez-les du liquide, égouttez-les.

Passez le lait, dont le volume sera réduit à peu près de moitié, réservez-le.

Préparation de la sauce. — Mettez dans une casserole 30 grammes de beurre avec la farine, faites cuire sans laisser roussir, mouillez avec le lait, ajoutez la crème, le sel et continuez encore la cuisson pendant une dizaine de minutes.

Finissage. — Graissez avec le reste du beurre un plat allant au feu, disposez dedans des couches alternées de billes, de sauce et de parmesan, en finissant par du fromage.

Faites dorer au four.

Comme boisson, un verre de vin de Meursault goutte d'or me paraît indiqué.

Kolduny.

Les kolduny, d'origine tartare, sont, comme les ravioli dont ils ont été les précurseurs, des cachets de pâte renfermant de la farce ; mais ici la pâte est moins fine et la farce, simplement pochée en même temps que cuit la pâte qui l'enrobe, se compose de viande et de graisse crues.

Pour faire des kolduny, prenez ;

1° pour la pâte ;

500 grammes de farine de blé dur,
10 grammes de sel,
2 œufs entiers,
eau en quantité suffisante pour avoir une pâte de consistance convenable ;

2° pour la farce :

1000 grammes de rump-steak juteux,
500 grammes de graisse de rognon de bœuf,
20 grammes de sel,
7 grammes de marjolaine en poudre,
5 grammes de poivre en poudre,
1 oignon cuit dans du beurre, sans avoir roussi.

Préparez une pâte avec les éléments contenus dans le premier paragraphe, faites-en une abaisse très mince et découpez-la en ronds de 7 centimètres de diamètre.

Préparez la farce : coupez la viande en morceaux gros comme des têtes d'épingle (je recommande de couper la viande et de ne pas la hacher au hachoir pour éviter de perdre du sang), hachez la graisse, écrasez l'oignon.

Mélangez viande, graisse, oignon, sel, poivre et marjolaine de façon à obtenir une farce moelleuse[1].

Préparez alors des noisettes de farce, disposez-les sur les ronds de pâte, puis fermez les kolduny, comme des ravioli, en laissant suffisamment de vide pour que la dilatation puisse se produire sans que l'enveloppe éclate à la cuisson.

Pour faire cuire les kolduny, plongez-les dans une grande marmite d'eau bouillante salée, de façon qu'ils ne se gênent pas les uns les autres ; ils tomberont d'abord au fond, puis ils remonteront à la surface de l'eau. Dès qu'ils seront remontés, au bout de quelques minutes, retirez-les, égouttez-les et servez-les aussitôt, brûlants, sur assiettes chaudes.

Les kolduny doivent être mangés à la cuiller. Au premier coup de dent, ils rendent un jus qui parfume la bouche et l'on perdrait cette sensation agréable si on les blessait avec une fourchette.

Les kolduny passent pour être un peu lourds, mais les amateurs à estomac robuste en raffolent ; ils sont très appréciés en Lithuanie, et les proportions indiquées ci-dessus suffiraient à peine pour deux Lithuaniens d'appétit moyen.

En Lithuanie, les kolduny sont servis au début du repas, à peu près comme des hors d'œuvre ; chaque convive boit aussitôt après un verre de vieille eau-de-vie (starka) ; ensuite vient le barszcz très chaud, puis on attaque les plats de résistance.

Boulettes au fromage blanc.

Pour quatre personnes prenez :

---

1. Si la farce n'était pas suffisamment moelleuse avec la composition indiquée, ajoutez-y un peu de jus de viande et de moelle de bœuf.

500 grammes de fromage blanc,
100 grammes de beurre,
75 grammes de farine de gruau,
25 grammes de chapelure,
15 grammes de sel-blanc,
3 jaunes d'œufs frais,
2 blancs d'œufs frais.

Égouttez le fromage au travers d'une passoire, mettez-le ensuite dans une terrine, ajoutez farine, sel, jaunes et blancs d'œufs et triturez la masse de façon à obtenir une pâte de consistance un peu fluide, bien homogène, sans grumeaux.

En employant les proportions indiquées on arrive généralement du premier coup à la consistance nécessaire. Cependant si, par suite de l'emploi de fromage aqueux, la pâte se trouvait trop fluide, on y ajouterait de nouveau un peu de farine et on la retravaillerait.

Faites bouillir de l'eau, salée à raison de 15 grammes de sel gris par litre, puis prenez de la pâte avec une cuiller à café et plongez-la dans l'eau bouillante ; chaque cuillerée se prendra en boulette.

Retirez les boulettes au fur et à mesure qu'elles montent à la surface du liquide, égouttez-les dans une passoire et séparez-les les unes des autres.

Mettez le beurre dans une poêle, faites revenir dedans la chapelure, ajoutez ensuite les boulettes bien égouttées et remuez-les, sans les briser, de manière à les enduire de chapelure sur toute leur surface ; puis faites-les dorer au four.

Ces boulettes, bien préparées, doivent être fermes à la surface, moelleuses à l'intérieur.

Elles peuvent être servies, dans un repas sans façon, à la place d'un entremets de légumes.

Gruau de sarrasin.

Le gruau de sarrasin, peu connu en France, constitue une nourriture très saine. Il existe beaucoup de façons de le préparer ; en voici quelques-unes.

A. — *A l'eau.* — Additionnez 1 kilogramme de gruau de sarrasin tamisé de 30 grammes de beurre et de sel au goût, mélangez le tout intimement dans

une casserole, puis mouillez avec de l'eau bouillante en quantité suffisante pour couvrir le gruau et faites cuire dans un four chaud, pendant trois heures, en casserole couverte.

B. — *Au beurre.* — Remplacez dans le mélange précédent l'eau par 250 grammes de beurre, couvrez et faites cuire à l'étouffée.

Le gruau cuit à l'eau ou au beurre est servi soit avec du sucre, soit avec de la crème, soit avec du lait ; dans ce dernier cas il peut constituer un potage qu'on liera avec un jaune d'œuf.

C. — *Au lard.* — Faites revenir 125 grammes de lard coupé en petits morceaux, réservez la graisse ; mettez dans une casserole 1 kilogramme de gruau de sarrasin tamisé, 30 grammes de beurre, le lard et du sel, couvrez avec de l'eau bouillante et faites cuire pendant deux heures au four en casserole couverte.

Servez, après avoir versé dessus la graisse de lard mise de côté.

D. — *Au parmesan.* — Après avoir fait cuire du gruau à l'eau, disposez-le, dans un plat allant au feu, en couches successives saupoudrées de parmesan râpé et arrosées de beurre fondu, puis faites dorer au four.

E. — *Aux cèpes.* — Prenez 1 kilogramme de gruau de sarrasin, mélangez-y intimement 4 œufs frais, faites sécher sur un feu doux et passez au tamis.

Prenez aussi 20 cèpes secs, lavez-les à l'eau chaude, faites-les bouillir ensuite dans de l'eau assaisonnée ; lorsqu'ils seront cuits, hachez-les fin et passez le bouillon de cuisson.

Mettez dans une casserole 30 grammes de beurre, 1 oignon haché, mouillez avec 60 grammes de bouillon de cèpes, laissez cuire, passez, puis versez dans ce liquide le gruau préparé au début, mélangez bien et faites bouillir pendant cinq minutes. Couvrez la casserole, continuez la cuisson encore pendant dix minutes sur un feu moins fort ; remuez de temps en temps pour éviter les grumeaux, ajoutez encore 30 grammes de beurre, les cèpes hachés, 50 grammes de parmesan râpé et faites dorer légèrement au four.

F. — *Aux morilles ou aux champignons de couche.* — On le prépare comme le gruau aux cèpes.

Couscous.

Le mot arabe couscous désignait à l'origine les graines mondées de maïs et de houlque en épis, très employées toutes deux comme aliment dès la plus haute antiquité[1]. On donne aujourd'hui ce nom à de toutes petites boulettes de semoule de millet, de maïs ou de blé, faites en roulant la semoule, dans une sébile, avec la paume de la main légèrement mouillée.

Pour faire cuire le couscous, il est bon d'avoir un appareil spécial, composé d'un vase en terre vernissée remplissant l'office de marmite et d'un autre vase, également en terre, muni d'un fond percé de petits trous et pouvant s'emboîter sur le premier ; ce second vase s'appelle le passe-couscous. L'appareil complet est vendu couramment dans tous les pays où l'on mange fréquemment ce mets ; il est très commode, mais non indispensable. On peut le remplacer par une simple marmite en terre et une passoire fine, d'un diamètre convenable pour s'emboîter dans le col de la marmite.

Il y a bien des façons de préparer le couscous ; je vais donner ici la formule d'un couscous soigné.

Pour huit personnes prenez :

1° 1 kilogramme de couscous de froment,
1 kilogramme de poitrine de mouton,
400 grammes de beurre,
250 grammes de petites courges d'Algérie, de la grosseur de pommes de terre de Hollande moyennes,
150 grammes de fèves vertes,
150 grammes de petits pois,
150 grammes de pois chiches,
6 oignons moyens coupés en rondelles,

---

1. Ces graines, en temps normal, étaient simplement bouillies ; mais lorsque, par suite d'invasions de sauterelles, les récoltes se trouvaient en partie détruites, les indigènes mélangeaient les sauterelles avec ce qu'elles avaient laissé de grain pour se rattraper un peu, et les raffinés faisaient fermenter le mélange avant de s'en régaler. Aujourd'hui, les amateurs de sauterelles se font rares. Tout passe.

Dans certains pays, on fait fermenter le couscous de millet, puis on le fait cuire à la vapeur après l'avoir relevé avec des aromates et des épices et après y avoir ajouté des raisins, qui remplacent les sauterelles d'antan.

3 litres de bouillon,
1 poule,
un peu de safran (facultatif);

2° pour la sauce :

sauce tomate,
piment doux d'Espagne,
poivre arabe de Ras-el-Hamont,
paprika,
cayenne,
poivre ordinaire.

Faites tremper pendant 24 heures les pois chiches dans de l'eau.

Versez le couscous dans une terrine, mouillez-le légèrement avec du bouillon en évitant la formation de grumeaux et mettez-le dans le passe-couscous.

Coupez en morceaux le mouton et la poule.

Mettez dans la marmite 200 grammes de beurre, faites revenir dedans le mouton, la poule et les oignons pendant 20 minutes, mouillez avec le bouillon, ajoutez ensuite les pois chiches.

Posez le passe-couscous sur la marmite, faites un joint hermétique au moyen d'un linge mouillé ; mettez le tout sur le feu.

Lorsque la vapeur aura passé largement à travers le couscous pendant un quart d'heure, arrêtez l'opération, enlevez le passe-couscous, videz-le dans la terrine et mouillez de nouveau le couscous avec un peu de bouillon.

Mettez dans la marmite les courges, les fèves et les petits pois, un peu de safran si vous l'aimez, remettez le couscous dans le passe-couscous, remontez l'appareil et refaites le joint.

Reprenez la cuisson ; elle sera achevée lorsque la vapeur aura passé de nouveau pendant un quart d'heure à travers le couscous.

Dès que la cuisson sera achevée, préparez la sauce et faites-en deux saucières contenant toutes deux les mêmes éléments, mais l'une plus relevée que l'autre, de façon à satisfaire tous les goûts. A cet effet, concentrez le jus de cuisson du couscous, dépouillez-le, dégraissez-le avec soin, réservez-en une partie, puis ajoutez de la sauce tomate au reste et relevez le tout au goût avec du piment doux d'Espagne, du poivre arabe de Ras-el-Hamont, du paprika, du poivre de Cayenne et du poivre ordinaire. Cette sauce, connue sous le nom de sauce Marga est renommée.

Au moment de servir, délayez dans le couscous le reste du beurre et mouillez avec le jus de cuisson réservé.

Dressez le couscous sur un plat, disposez les viandes au milieu et décorez avec les légumes.

L'opération complète demande en tout trois heures environ.



Quand on n'a pas de petites courges d'Afrique, de fèves vertes et de petits pois frais, on peut remplacer ces légumes par :

150 grammes de cardons,
100 grammes de petits champignons de couche,
50 grammes de cèpes secs,
4 fonds d'artichauts.

Les pois chiches doivent toujours figurer dans le plat.



Le couscous est un aliment très digestible et très assimilable. On lui a attribué le développement invraisemblable que présentent par derrière comme par devant certaines femmes d'Orient[1], mais il est juste de dire que l'abus des sucreries et l'inaction systématique qui complètent leur régime agissent comme lipogènes plus encore que le couscous. Quoi qu'il en soit, on arrive facilement par l'usage de cet aliment à garnir les creux et il m'a paru utile de signaler ici cette propriété thérapeutique, qui peut avoir des applications intéressantes et devenir la base d'une cure de la maigreur.

Riz sec.

En France, on prise généralement peu le riz, parce qu'il est souvent mal préparé; et en effet, il n'est pas rare de voir servir chez nous sous ce

1. Ces énormes personnes, qui donnent l'impression d'oies entraînées pour la production des foies gras, ont, comme tous les obèses, en même temps qu'un poids global considérable, un poids spécifique inférieur à la moyenne ; c'est ainsi que j'en ai vu flotter à la surface de l'eau, dans le plus simple appareil, comme de monstrueuses vessies.

nom une substance agglutinée, colloïdale qui, en réalité, n'a rien d'appétissant.

Quel est le meilleur riz ?

Les opinions sont partagées ; le riz de Novare est excellent, ceux de Charleston, de Calcutta sont également très bons, les autres viennent ensuite.

Le riz accompagne très bien les plats à sauce, mais il doit alors être servi sec.

Voici comment il faut le préparer. Lavez d'abord le riz à l'eau tiède, sans le laisser tremper, puis jetez-le en pluie dans une grande casserole emplie aux trois quarts d'eau salée en ébullition (3 litres d'eau et 30 grammes de sel gris pour 250 grammes de riz).

La cuisson doit être faite en casserole découverte et durer de 10 à 25 ou 30 minutes suivant la qualité du riz employé (le riz du Piémont est l'un de ceux qui cuisent le plus vite), et l'eau doit bouillir constamment assez fort pour soulever et agiter les grains de riz, afin de les empêcher de s'agglutiner entre eux et de s'attacher à la casserole.

Quand le riz est cuit à point, c'est-à-dire lorsqu'il est tendre, bien qu'encore un peu ferme, mais non croquant, il faut l'égoutter rapidement, l'étaler dans un grand plat, sur une épaisseur qui ne dépasse pas deux centimètres et le faire sécher pendant quelques minutes à l'entrée d'un four, en le remuant une fois ou deux pour assurer la dessiccation de tous les grains.

Le riz doit être sec, non rôti, ni croustillant, ce qui arriverait si on le laissait trop longtemps devant le feu ; deux ou trois minutes en plus ou en moins ont une grande influence sur le résultat. Pour arriver à reconnaître le moment psychologique où il est à point, il faut, à mesure que la cuisson avance et surtout pendant les dernières minutes, prendre de temps en temps quelques grains de riz sur une cuiller et essayer leur résistance sous la dent. La pratique permettra bientôt du reste de se rendre compte exactement du temps nécessaire et suffisant pour atteindre, avec le riz employé, le résultat voulu.

On dressera légèrement sur un plat le riz en pyramide, en se servant d'une spatule en bois que l'on glissera sous les grains pour les prendre, de façon à ne les tasser ni les casser.

Lorsque le riz sec sera servi seul, on enverra en même temps dans une saucière soit du beurre fondu clair ou coloré, au goût, soit de la crème douce, ou de la crème plus ou moins aigrie.

Riz aux cèpes.

Le riz aux cèpes est une excellente garniture convenant parfaitement avec le ragoût de mouton, p. 288, les paupiettes de bœuf braisées p. 251, etc.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de riz,
125 grammes de beurre,
60 grammes de cèpes secs.

Lavez les cèpes à l'eau froide, laissez-les tremper pendant une heure, pressez-les ensuite de façon à enlever tout excès d'eau et coupez-les en morceaux.

Faites cuire le riz sec, comme il est dit p. 391.

Mettez le beurre dans une casserole, laissez-le fondre, puis faites cuire dedans les cèpes pendant un quart d'heure, ajoutez ensuite le riz, mélangez bien en secouant la casserole pour éviter que le riz prenne couleur. Servez.



On peut préparer de même du riz aux morilles.

Riz au gras.

Pour six personnes prenez :

1125 grammes de bon bouillon de bœuf ou de veau,
250 grammes de riz,
125 grammes de beurre,
125 grammes de moelle de bœuf,
30 grammes de fromage de Gruyère râpé,
2 échalotes moyennes hachées,
1 oignon moyen haché,
sel, poivre.

Lavez le riz, laissez-le tremper ensuite dans de l'eau froide pendant une heure, essuyez-le, faites-le sécher sur un linge.

Mettez dans une casserole le beurre, la moelle, les échalotes, l'oignon ; faites cuire sans laisser roussir, passez au tamis, puis ajoutez le riz, mélangez bien, étalez le tout au fond de la casserole, arrosez avec quelques cuillerées de bouillon et chauffez en casserole découverte.

Dès que le bouillon sera absorbé, agitez de façon à détacher les grains de riz qui auraient pu adhérer au fond ; mouillez de nouveau avec du bouillon et continuez ainsi jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.

Pendant la cuisson assaisonnez avec sel et poivre après avoir goûté, car l'assaisonnement à ajouter dépend de celui du bouillon employé.

Le riz doit être moelleux et les grains entiers, non crevés.

Avant de servir, ajoutez le fromage râpé et mélangez bien.



Ce riz au gras, qui est excellent par lui-même, peut être servi avec une garniture de truffes blanches, de morilles fraîches, de queues d'écrevisses, etc. Il accompagne très bien les cailles rôties ; il est parfait avec un salpicon de foies de volaille, crêtes et rognons de coq, champignons et truffes noires, p. 316.

Riz au maigre.

Le riz au maigre doit être préparé d'une façon analogue à celle qui a été indiquée dans la formule précédente, mais avec les différences suivantes : laitance de poisson au lieu de moelle de bœuf, huile d'olives au lieu de beurre, bouillon de poisson au lieu de bouillon de bœuf ou de veau.



Le riz au maigre accompagne bien les moules, les coquillages, les queues d'écrevisses, les escalopes de homard et de langouste.

On peut également servir au centre d'une couronne de riz au maigre un ragoût de coquillages et de crustacés à la mayonnaise.

Riz au beurre clarifié, à l'étouffée.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de riz,
100 grammes de beurre,
45 grammes de sel gris,
3 litres d' eau,
sel blanc, poivre.

Lavez le riz sans le laisser tremper.

Mettez dans une casserole l'eau et le sel gris, faites bouillir ; jetez dedans le riz en pluie, laissez-le blanchir pendant une dizaine de minutes, puis retirez-le, rafraîchissez-le et faites-le égoutter.

Mettez dans une autre casserole le beurre, laissez-le fondre, écumez-le et filtrez-le pour le clarifier ; puis chauffez-le, ajoutez le riz, salez, poivrez au goût et achevez la cuisson au four doux, en casserole fermée, ce qui demande vingt-cinq minutes environ.

Le riz ainsi préparé se présente en grains isolés, plus ou moins gonflés et non dorés.

Comme variante, on peut ajouter à l'eau de cuisson le jus de la moitié d'un citron qui aromatise agréablement le riz ; la préparation reste la même.

Le riz au beurre clarifié à l'étouffée, avec ou sans citron, peut être servi soit comme entremets de légumes, soit comme garniture. Il accompagne bien le bifteck à la poêle.

Riz sauté au beurre noisette.

Pour six personnes prenez :

350 grammes de riz,
200 grammes de beurre,
45 grammes de sel gris,
3 litres d' eau,
sel blanc, poivre.

Lavez le riz sans le laisser tremper.

Mettez dans une casserole l'eau et le sel gris, faites bouillir ; jetez dedans le riz en pluie, maintenez l'ébullition pendant une dizaine de minutes, puis retirez le riz, rafraîchissez-le et faites-le égoutter. Ajoutez sel blanc et poivre si vous le jugez utile.

Mettez le beurre dans une sauteuse, faites-le fondre, amenez-le à la couleur noisette, ajoutez le riz égoutté et faites-le sauter pendant une dizaine de minutes. Au bout de ce temps tout le beurre doit être absorbé.

Le riz sauté au beurre noisette se présente en grains non gonflés, luisants, colorés par le beurre sans être dorés, et fermes sans être croustillants ; il est excellent.

Riz à la vapeur.

On prépare le riz à la vapeur dans un appareil analogue à celui dans lequel on confectionne le couscous, p. 389.

On met dans le compartiment du bas du bouillon bien assaisonné et de la viande, telle que mouton et poulet, coupée en morceaux et revenue ; dans le compartiment du haut, on met le riz que l'on arrose de beurre fondu assaisonné, ou de graisse de bouillon salée et poivrée ; on aromatise avec une solution de safran, on couvre l'appareil et on laisse cuire le riz à la vapeur du bouillon pendant une heure.

On sert en même temps, mais à part, le riz, le bouillon et le ragoût.

Risotto.

Le risotto est un plat de riz à l'italienne, qu'on prépare au gras ou au maigre, de façons plus ou moins analogues à celles indiquées pp. 393 et 394, mais le fromage qui entre dans sa composition est toujours du parmesan.

Toutes les combinaisons signalées en parlant du riz au gras et du riz au maigre sont applicables au risotto.

Le risotto à la milanaise est un risotto auquel on ajoute des champignons et qu'on aromatise avec du safran.



Le risotto à la napolitaine est un risotto à la purée de tomates[1] (200 grammes de purée de tomates pour 250 grammes de riz).



Le risotto à la piémontaise est un risotto aux truffes du Piémont.

Pilaf.

Le pilaf est une préparation de riz au gras, d'origine vraisemblablement égyptienne, qui d'Égypte parvint en Perse et fut transportée de Perse en Europe par les Turcs.

Le pilaf primitif était préparé à la graisse de mouton et au bouillon de mouton ; c'est ainsi que les gens du peuple le font encore dans la péninsule balkanique.

Dans la cuisine soignée, on remplace la graisse de mouton par du beurre et le bouillon de mouton par un bouillon fait avec du bœuf, du mouton et de la volaille.

Le riz employé pour la préparation du pilaf est généralement du riz d'Égypte, à grains très allongés.

Pour faire cuire du riz en pilaf, on peut, ou bien commencer par faire sauter le riz dans du beurre aromatisé ou non avec de l'oignon et achever la cuisson à température relativement basse dans un mouillement court que l'on fait absorber par le riz, ou bien commencer par faire cuire le riz en partie dans un mouillement de bouillon, dûment assaisonné, jusqu'à absorption du liquide, et finir la cuisson à température relativement basse, après avoir arrosé le riz à moitié cuit avec du beurre fondu, couleur noisette, aromatisé ou non avec de l'oignon.

---

1. Les purées de tomates d'Italie sont remarquables ; les meilleures sont celles de Naples et de Palerme.

Dans les deux cas, les proportions des différents éléments : riz, bouillon, beurre, assaisonnement sont les mêmes.

Lorsque le pilaf doit être servi avec de la viande, on y met naturellement moins de beurre que lorsqu'il est servi seul.

Les grains de riz doivent être isolés les uns des autres comme des grains de sable, ce qui tient moins à la cuisson, assez semblable à celle du risotto, qu'à l'absence de fromage.

Voici une formule concrète de préparation d'un pilaf simple.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de bouillon de bœuf, mouton et volaille, dûment assaisonné,
250 grammes de riz d'Égypte,
175 grammes de beurre.

Lavez le riz à plusieurs reprises dans de l'eau chaude (le riz d'Égypte est généralement sale).

Faites chauffer le bouillon jusqu'à ébullition, jetez dedans le riz, laissez-le cuire jusqu'à siccité, sans qu'il prenne couleur, puis éloignez la casserole sur le coin du fourneau.

Faites fondre le beurre à la couleur noisette, versez-le sur le riz, couvrez, remuez de temps en temps pour éviter l'agglutination des grains, maintenez la casserole à une température modérée pendant une vingtaine de minutes et servez.

Le pilaf peut aussi être préparé avec des aubergines, des tomates, des gombos, des petits pois, des piments, des oignons, de l'ail, des raisins de Smyrne, etc.

Il est fréquemment servi avec de la viande de boucherie, surtout avec du mouton, ou avec de la volaille, du gibier, des crustacés.

Pommes de terre sautées.

Les procédés de préparation des pommes de terre sautées peuvent être groupés en deux classes, suivant qu'on opère avec des pommes de terre blanchies ou avec des pommes de terre crues.

Dans les deux cas, on peut les faire sauter dans du beurre, de l'huile ou de la graisse, soit seules, soit avec d'autres substances, notamment avec des oignons (pommes de terre à la lyonnaise), des champignons, des truffes, etc.

Voici une formule de pommes de terre sautées à la graisse, avec des poireaux.

Pour six personnes prenez :

600 grammes de pommes de terre de Hollande, épluchées et taillées en morceaux pouvant fournir des tranches régulières,
300 grammes de blanc de poireaux,
130 grammes de beurre,
125 grammes de panne fraîche,
10 grammes de sel gris,
5 grammes de sel blanc,
5 grammes de persil haché.

Lavez les pommes de terre, coupez-les en tranches minces avec un couteau à légumes, mettez-les dans un torchon double avec le sel gris pilé, secouez-les légèrement, laissez-les en contact avec le sel pendant une dizaine de minutes pour leur faire rendre tout excès d'eau ; essuyez-les ensuite.

Coupez le blanc des poireaux en lames très minces.

Faites fondre la panne dans une poêle, sur un feu doux ; passez la graisse, activez le feu, et, lorsque la graisse fondue sera suffisamment chaude, mettez dedans les pommes de terre et faites-les sauter de façon à les amener à être uniformément dorées et flexibles sous le doigt. Le temps moyen nécessaire pour arriver à ce résultat est une vingtaine de minutes, pendant lesquelles on fait sauter les pommes de terre six fois.

Mettez dans une poêle 100 grammes de beurre et les poireaux, faites dorer de façon à donner aux poireaux une teinte semblable à celle des pommes sautées.

Mélangez poireaux et pommes de terre, ces dernières ne doivent pas attendre ; égouttez tout excès de graisse et de beurre, saupoudrez de sel blanc et de persil haché, ajoutez les 30 grammes de beurre qui restent, laissez fondre et servez.

Pommes de terre rissolées au beurre.

Les pommes de terre rissolées sont des pommes de terre sautées, cuites à petit feu.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de pommes de terre nouvelles, petites et épluchées,
125 grammes de beurre,
sel.

Prenez une sauteuse suffisamment large pour que les pommes de terre puissent y tenir entières sur une seule couche, faites fondre le beurre, mettez les pommes de terre, laissez-les cuire pendant une heure à petit feu, sans couvrir, sans que le beurre noircisse, et en les faisant fréquemment sauter. Vers la fin de la cuisson, salez.

Au bout d'une heure, tout le beurre doit être absorbé ; servez aussitôt.

Ces pommes de terre, imbibées de beurre, croustillantes à l'extérieur, moelleuses jusqu'au cœur, sont délicieuses.

Pommes de terres sautées ou pommes de terre rissolées, à la sauce.

Pour six personnes prenez :

1° 1 000 grammes de pommes de terre,
250 grammes de beurre ;

2° pour la sauce :
200 grammes de crème épaisse,
60 grammes de beurre,
15 grammes de vinaigre de vin,
10 grammes de fines herbes hachées,
10 grammes de sel blanc,
ail.

Faites sauter ou rissoler les pommes de terre dans le beurre, ne les salez pas.

Pendant l'opération, préparez la sauce.

Faites fondre le beurre, mettez dedans plus ou moins d'ail, au goût, chauffez pendant un instant sans laisser prendre couleur, passez ; puis ajoutez au beurre aromatisé la crème, le vinaigre, les fines herbes hachées, le sel, chauffez encore, mélangez bien et versez cette sauce sur les pommes de terre sautées ou rissolées dressées dans un plat.

On peut accommoder de même les fonds d'artichauts, les raves et les salsifis sautés.

Pommes de terre Anna.

Les pommes de terre Anna sont des pommes de terre au beurre, qu'on fait cuire et dorer au four, à l'étouffée.

Pour six personnes prenez :

1 kilogramme de pommes de terre[1],
350 grammes de beurre,
20 grammes de sel blanc,
2 grammes de poivre en poudre.

Pelez les pommes de terre, coupez-les en tranches minces avec un couteau à légumes, lavez-les dans de l'eau froide, égouttez-les, puis mettez-les dans un linge pour les sécher.

Faites fondre le beurre et clarifiez-le en enlevant l'écume qui surnage.

Prenez un moule cylindrique en cuivre épais, ayant 155 millimètres de diamètre et 75 millimètres de hauteur, beurrez-le au pinceau, mettez au fond une rondelle de papier parcheminé bien beurré ayant la dimension du fond, cela aidera au démoulage ; puis disposez dedans les tranches de pommes de terre en les faisant chevaucher les unes sur les autres (comme les tranches de pomme dans le dessus des flans messinois), en commençant par le fond, continuant par les parois, le long desquelles vous placerez les tranches verticalement, et terminant par l'intérieur. Arrosez au fur et à mesure de l'opération avec les trois quarts du beurre clarifié.

Le moule empli, couvrez-le avec son couvercle et mettez-le au four doux. Au bout de trois quarts d'heure, quand la masse se sera un peu affaisée, ajoutez, en plusieurs fois jusqu'à la fin de la cuisson, le reste du beurre[2]. Un quart d'heure après, démoulez, retirez le papier et servez.

---

1. Les meilleures pommes de terre pour cette préparation sont les pommes de terre dites de Cavaillon ; les pommes de terre de Hollande conviennent aussi.

2. Il est bon de mettre le beurre en plusieurs fois, autrement une partie déborderait pendant la cuisson.

Les pommes Anna se présentent sous la forme d'un gâteau ferme et doré à la surface, tendre et fondant à l'intérieur. Elles forment un très joli entremets de légumes ; elles peuvent également être servies comme garniture avec une pièce de bœuf rôti, une selle de mouton, un gigot d'agneau, etc,



En remplaçant dans la formule précédente les tranches de pommes de terre par des pommes-paille, on obtient un gâteau plus croustillant encore, qui a reçu le nom de pommes Champs-Elysées.



En ajoutant du fromage râpé dans la formule des pommes Anna, on obtient les pommes Voisin.

Pommes de terre frites.

La préparation des pommes de terre frites est l'enfance de l'art.

Les meilleures pommes de terre à frire sont les pommes de terre dites de Hollande.

Après les avoir épluchées, on les coupe à volonté en quartiers plus ou moins gros, en julienne plus ou moins fine, en rondelles plus ou moins épaisses, en copeaux ; on les lave, on les essuie dans un linge, puis on les plonge dans un large bain de friture chaude de graisse ou d'huile. Au bout de quelques minutes de cuisson, on agite le bain pour régulariser la température ; dès que les pommes de terre surnagent, elles sont cuites ; lorsqu'elles sont dorées à souhait on les retire avec une écumoire et on les saupoudre de sel.

La durée de la cuisson varie de huit à douze minutes, suivant que les pommes de terre sont coupées en morceaux plus ou moins minces et qu'on les aime plus ou moins rissolées et croquantes.



Les pommes de terre frites peuvent être servies seules ou comme garniture ; on peut encore les servir avec de la sauce, comme les pommes de terre sautées, p. 400.

Pommes de terre soufflées.

Les pommes de terre soufflées ne paraissent pas souvent sur les tables de famille, leur préparation ayant la réputation d'être compliquée et difficile à réaliser autre part que dans les cuisines des restaurants. En réalité ce plat est facile à exécuter.

Les conditions nécessaires et suffisantes pour les réussir sont les suivantes :

1° employer des pommes de terre de Hollande à peau très fine,

2° avoir deux bains de friture fraîche à des températures différentes,

3° faire l'opération en trois temps, un temps de cuisson et deux temps de soufflage.

L'outillage se compose d'une poêle à anses, d'une poêle à manche ou poêle à frire, dite coupe lyonnaise, d'une écumoire et d'un panier à manche en fils métalliques.

On peut employer comme friture le saindoux ; je préfère un mélange de 50 pour 100 de saindoux et 50 pour 100 de graisse de rognon de bœuf.

Cela dit, passons à l'exécution.

Pelez les pommes de terre, coupez-les, aussi uniformément que possible, en tranches de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs en argent, essuyez-les.

Pour 500 grammes de pommes de terre prêtes à être employées, mettez, dans une poêle à anses d'une capacité de 5 litres, 2 kilogrammes de friture que vous amènerez à la température de la graisse qui commence à fumer légèrement, et, dans une poêle à manche d'une capacité de 2 litres, 1 kilogramme de friture que vous amènerez à la température plus élevée de la graisse franchement fumante.

Plongez une à une les tranches de pommes de terre dans le grand bain de friture, en évitant qu'elles se touchent, laissez-les cuire en les agitant doucement dans le bain et en entretenant toujours la même température. Au bout de 7 à 8 minutes elles monteront à la surface, retournez-les, laissez-les cuire encore pendant une minute, écumez-les alors une à une et jetez-les aussitôt dans la poêle à manche. Elles se souffleront presque instantanément, mais

cette soufflure est transitoire et, si l'on continuait l'opération pour la consolider, les parties minces brûleraient. Pour éviter cet inconvénient, enlevez-les avec l'écumoire l'une après l'autre dès qu'elles ont subi cette première soufflure, mettez-les ensemble à égoutter dans le panier ; elles ne tarderont pas à se dégonfler et à s'agglutiner.

Ces deux premiers temps de l'opération peuvent être exécutés d'avance sans aucun inconvénient.

Quelques minutes avant de servir, réunissez les deux bains de graisse dans la poêle à anses et portez la friture à la température de la graisse fumante. Plongez dedans le panier, retournez-le, les tranches de pommes de terre se sépareront les unes des autres ; vous les y aiderez du reste au besoin en les tourmentant avec l'écumoire à plat ; elles se gonfleront à nouveau et monteront à la surface, soufflées définitivement ; c'est le troisième et dernier temps de l'opération.

Enlevez-les avec l'écumoire, faites-les égoutter, salez-les et servez-les sur une serviette.

Les pommes de terre soufflées sont une garniture de choix pour viandes grillées.

Les proportions indiquées peuvent suffire pour quatre personnes,



Théoriquement deux temps sembleraient devoir suffire, le premier pour la cuisson, le deuxième pour le soufflage, comprenant la concentration de la vapeur d'eau, le gonflement des tranches sous l'influence de la pression de cette vapeur et la solidification de la croûte ; mais il faudrait pour cela que toutes les tranches fussent absolument identiques les unes aux autres. Or pratiquement cela ne peut avoir lieu que si les pommes sont équarries et débitées à la machine.

Avec des pommes de terre coupées à la main, ce qui est le cas ordinaire, si l'on opère en deux temps on a le plus souvent des inégalités dans la cuisson et dans la soufflure. C'est pourquoi il est bon de faire le soufflage en deux temps. Dans le premier temps on donne à la surface une certaine imperméabilité tout en lui conservant une élasticité suffisante et l'on brise les adhérences moléculaires en faisant souffler la pomme de terre une première fois. Puis, pour protéger les parties minces, on retire les tranches du bain dès qu'elles ont été soufflées une première fois, on les laisse se reposer, se

ramollir un peu ; elles sont alors prêtes à supporter uniformément le deuxième temps pendant lequel elles se gonflent à nouveau ensemble et se solidifient à la surface, ce qui assure la permanence de la soufflure ; on n'a ainsi ni incuits, ni parties brûlées.

Pommes de terre au jus.

Pour trois personnes prenez :

500 grammes de belles pommes de terre de Hollande pelées,
250 grammes de jus de viande deux fois plus salé que du bouillon ordinaire,
150 grammes de beurre.

Mettez les pommes de terre avec le jus dans un plat allant au feu et de dimensions telles qu'elles baignent dans le jus.

Faites cuire au four en arrosant fréquemment.

Lorsque les pommes de terre ne sont plus couvertes par le jus, ajoutez le beurre par petits morceaux et continuez la cuisson.

Au bout d'une heure un quart à une heure et demie la cuisson est complète ; les pommes de terre, souples au toucher, sont moelleuses à l'intérieur, dorées et croustillantes au dehors ; elles ont absorbé tout le jus et tout le beurre.

Pommes de terre au gratin.

Voici deux formules très différentes de pommes de terre au gratin.

A. *Au bouillon.*

Pour six personnes prenez :

500 grammes de pommes de terre épluchées et émincées en tranches,
400 grammes de bouillon,
200 grammes de fromage de Gruyère en lames,
80 grammes de beurre,
5 grammes de sel,
1 gramme de poivre,
chapelure.

Beurrez un plat allant au feu, mettez dedans des couches alternées de tranches de pommes de terre crues, de lames de gruyère et de petits morceaux de beurre, salez, poivrez, terminez par du fromage ; puis mouillez avec le bouillon sans couvrir la couche supérieure de fromage, saupoudrez de chapelure et faites cuire au four, à petit feu, jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé ; cela demande une heure environ.

B. *A la vapeur et à la crème.*

Pour six personnes prenez :

500 grammes de pommes de terre épluchées,
200 grammes de crème,
80 grammes de beurre,
50 grammes de parmesan râpé,
50 grammes d' oignons,
30 grammes de glace de viande,
15 grammes de farine,
5 grammes de sel,
5 grammes de persil haché,
1 gramme de poivre,
de la mie de pain rassis tamisée.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur.

En même temps épluchez les oignons, hachez-les, faites-les fondre dans 50 grammes de beurre sans les laisser roussir, puis ajoutez la farine, mélangez sans laisser prendre couleur ; mettez ensuite la crème, la glace de viande, le sel, le poivre, le persil et laissez cuire ensemble pendant cinq minutes.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, pelez-les, coupez-les en tranches et disposez-les par couches dans un plat beurré, en séparant chaque couche par un peu de fromage ; puis arrosez avec la sauce précédemment préparée, terminez par une couche de parmesan, saupoudrez de mie de pain, mettez dessus le reste du beurre coupé en petits morceaux et faites gratiner au four pendant une vingtaine de minutes.



Dans le gratin dauphinois, on fait cuire les pommes de terre avec du lait dans lequel on a battu des œufs.

Pommes de terre à la crème.

Faites cuire des pommes de terre à petit feu au diable Rousset, en retournant fréquemment le diable.

Lorsqu'elles sont cuites pelez-les, salez-les et servez-les telles quelles, en faisant passer en même temps une saucière pleine de belle crème épaisse et froide.

Chaque bouchée de pomme de terre doit être accompagnée d'un peu de crème ; le mélange produit une sensation agréable.

La préparation est particulièrement bonne avec des pommes de terre nouvelles.

Pommes de terre aux harengs salés et à la crème.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de pommes de terre[1],
500 grammes de crème épaisse,
250 grammes de beurre,
2 beaux harengs de Hollande laités, salés,
sel, poivre.

Mettez à tremper les harengs dans du lait pendant le temps nécessaire pour les bien dessaler, puis retirez-en les filets et coupez-les en dés.

Travaillez les laitances avec la crème.

Faites blanchir les pommes de terre dans de l'eau salée bouillante ; coupez-les en tranches pendant qu'elles sont encore chaudes.

Disposez les pommes de terres dans un plat foncé de 125 grammes de beurre, placez sur chaque tranche un morceau de hareng, masquez avec la crème, mettez au-dessus le reste du beurre coupé en petits morceaux et faites gratiner au four pendant une heure.

---

1. Les meilleures pommes de terre pour cet usage sont les pommes de terre dites « marchand de vin ».

Purée de pommes de terre.

De toutes les formules de préparation de la purée de pommes de terre, voici celle qui me paraît la meilleure.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de pommes de terre farineuses épluchées,
250 grammes de lait,
150 grammes de beurre,
10 grammes de sel.

Saupoudrez les pommes de terre de sel, faites-les cuire à la vapeur, puis mettez-les dans une casserole sur le feu et écrasez-les soigneusement avec une fourchette en y incorporant le beurre.

Faites bouillir le lait et ajoutez-le par petites quantités en fouettant la purée avec un fouet jusqu'à ce qu'elle soit devenue parfaitement homogène et mousseuse.

Au moment de servir, goûtez et salez encore un peu, si vous le jugez à propos.

Purée de pommes de terre et de céleri-rave, à la mayonnaise.

La purée de pommes de terre et de céleri-rave à la mayonnaise peut être servie soit comme entremets de légumes, soit comme salade.

Dans les deux cas, la proportion des légumes n'a rien d'absolu et, suivant le goût, on peut mettre plus ou moins de l'un ou de l'autre. Deux tiers de céleri pour un tiers de pommes de terre donnent un mélange qui plaît généralement ; dans le cas où il paraîtrait trop doux, on augmenterait la proportion des pommes de terre.

Pour quatre personnes prenez, par exemple :

600 grammes de céleri-rave,
300 grammes de pommes de terre,

20 grammes de sel gris,
2 litres d' eau,
1 œuf dur,
les éléments d'une sauce mayonnaise au citron, p. 184,
sel blanc et poivre fraîchement moulu.

Faites cuire, les pommes de terre à la vapeur, le céleri dans l'eau assaisonnée avec le sel gris.

Coupez l'œuf en petits morceaux, puis passez au tamis, à l'aide d'un pilon en bois, céleri, pommes de terre et œuf, vous obtiendrez ainsi une purée dont vous compléterez l'assaisonnement à votre goût avec du sel et du poivre.

Mettez la purée dans un plat, laissez-la refroidir et masquez-la avec une bonne mayonnaise au jus de citron.

Comme entremets de légumes, la purée peut être servie telle quelle, ou décorée avec des rondelles de truffes cuites dans du madère.

Comme salade, il convient d'y ajouter quelques cœurs de laitue passés au jus de citron.

Dans les deux cas, le plat n'est pas banal et il est bon.

Purée de marrons.

La purée de marrons est une excellente garniture, notamment avec des viandes blanches telles que l'agneau, le veau ; ou encore avec l'oie, la dinde, les venaisons, etc.

Pour six personnes prenez :

1 litre de marrons,
1 litre d' eau ou de lait, au goût,
150 grammes de crème épaisse,
100 grammes de beurre,
15 grammes de sel.

Échaudez les marrons, épluchez-les, faites-les cuire dans l'eau ou dans le lait avec le sel ; la cuisson demande une demi-heure en moyenne. Écrasez-les ensuite et passez-les au tamis. Mettez la purée obtenue dans une casserole sur le feu, ajoutez-y le beurre et la crème par petites quantités, en remuant constamment ; goûtez et servez.

Cassoulet.

Le cassoulet est un mets renommé du Midi de la France. On peut le préparer de bien des façons.

Je vais en indiquer deux, excellentes, ayant pour base fondamentale les les haricots, accompagnés dans l'une de mouton et de confit d'oie, dans l'autre de perdreaux farcis. La première pourrait être dénommée cassoulet de famille, la seconde cassoulet des gourmets.

Le mode de préparation étant analogue dans les deux cas, je me bornerai à détailler celui du cassoulet au mouton, et je n'ajouterai que quelques mots sur la variante au perdreau.

Pour six personnes prenez :

1 kilogramme à $1^{kgr},250$ de filet de mouton [1],
100 grammes de couenne maigre,
60 grammes de purée de tomates,
3/4 de litre de haricots blancs,
1 cuisse de confit d'oie,
jambon,
saucisse de Toulouse,
saucisson,
bouillon,
graisse de canard,
oignon,
échalote,
ail,
bouquet garni (persil, thym, laurier),
sel et poivre.

Désossez le mouton, réservez les os.

Assaisonnez la viande avec sel et poivre ; redonnez-lui sa forme primitive en la ficelant, puis mettez-la dans une braisière avec les os, mouillez avec du bouillon et mettez au four, pendant deux heures.

Faites revenir à part le confit d'oie.

Pendant la cuisson de la viande, triez et lavez les haricots, mettez-les

1. On peut remplacer une partie du filet de mouton par des tranches d'épaule de mouton farcie, préparée comme il est dit, p. 285.

ensuite dans une casserole avec un litre et demi d'eau froide, chauffez, faites bouillir pendant quelques instants, puis retirez la casserole du feu et laissez les haricots tomber au fond ; s'il en est qui flottent au bout d'une heure, rejetez-les : ils ne cuiraient pas bien.

Mettez dans une autre casserole, ou dans la même après avoir changé l'eau, les haricots, le bouquet garni, la couenne, du sel et faites cuire les haricots doucement, aux trois quarts, de façon qu'ils restent entiers ; puis retirez-les.

Hachez fin un gros oignon, faites-le fondre à la poêle dans de la graisse de canard, ajoutez-y la purée de tomates, une gousse d'ail et une échalote écrasées, mouillez avec un peu d'eau de cuisson des haricots et mélangez le tout avec les haricots aux trois quarts cuits.

Prenez alors une marmite en porcelaine épaisse allant au feu, mettez au fond la moitié des haricots préparés, par-dessus le filet de mouton braisé, son jus de cuisson, l'oie, couvrez avec le reste des haricots, mettez au-dessus quelques tranches de jambon, de saucisse et de saucisson, goûtez pour l'assaisonnement, puis laissez cuire au four doux pendant deux heures.

Servez dans la marmite.



Pour la variante au perdreau, remplacez le filet de mouton par deux jeunes perdreaux farcis, préparés de la façon suivante.

Ouvrez-les par le dos, désossez-les, farcissez-les avec un hachis composé de :

300 grammes de porc frais,
100 grammes de foie de canard,
sel et poivre,

Ficelez-les pour leur rendre leur forme primitive et faites-les revenir, pendant une dizaine de minutes, dans un peu de beurre.

Disposez les haricots avec les perdreaux comme ils sont disposés avec le filet de mouton, mettez au four, mais ici une heure un quart à une heure et demie de cuisson suffit.

Betteraves.

Pour préparer les betteraves de façon à en faire une garniture (qui accom-

pagne bien le veau), faites-les cuire au four, pelez-les, hachez-les, ou, si vous le préférez, passez-les au tamis un peu gros.

Amalgamez-les soit avec une sauce Béchamel, p. 311, soit avec une sauce à la crème, p. 400, soit, plus simplement, avec de la crème épaisse. Assaisonnez au goût.

Comme entremets de légumes, on peut préparer les betteraves au lard.

Betteraves au raifort confites.

Voici un condiment facile à préparer et excellent, en particulier, avec le bœuf bouilli.

Faites cuire des betteraves au four, pelez-les, coupez-les en tranches.

Râpez des racines de raifort.

Mettez dans un pot des couches alternées de tranches de betterave et de raifort râpé ; noyez le tout dans du bon vinaigre à l'estragon. La préparation sera à point au bout de quelques jours.

Concombres.

On prépare les concombres de différentes manières ; les concombres blancs sont excellents comme hors-d'œuvre, les concombres verts sont très bons en saumure.



Pour faire des concombres en hors-d'œuvre, prenez de beaux concombres blancs, pelez-les, coupez-les en tranches minces, retirez-en les graines, saupoudrez de sel gris, laissez dégorger, puis assaisonnez, soit avec de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre, soit avec une mayonnaise, soit enfin avec de la crème, du vinaigre, du sel et du poivre.

Ces trois préparations, qui ne diffèrent que par l'emploi de l'huile, de la

mayonnaise et de la crème, ont chacune un goût particulier et constituent toutes les trois des hors-d'œuvre appétissants.



Pour faire des concombres en saumure, prenez des concombres verts de dimensions moyennes, de 10 à 12 centimètres de longueur, brossez-les, essuyez-les, coupez-en les extrémités et taillez en croix les parties à vif, dans le but d'éviter que la fermentation les fasse éclater.

Prenez une terrine profonde, beaucoup plus haute que large, disposez dedans en couches successives des feuilles de vigne, des feuilles de cerisier, des feuilles de raifort, ou, à leur défaut, un peu de racine de raifort râpée, du fenouil, du sel gris et une partie des concombres préparés comme il vient d'être dit. Continuez les alternances d'aromates et de concombres jusqu'à sept ou huit centimètres de la partie supérieure de la terrine, noyez le tout dans de l'eau et mettez dessus une petite planchette en bois que vous chargerez d'un poids de façon que tout soit couvert par le liquide, laissez la terrine découverte et mettez-la dans un endroit plutôt frais. Suivant la saison, les concombres seront prêts au minimum en huit jours, au maximum en trois semaines environ ; il est bon de surveiller l'opération pour l'arrêter quand elle est à point.

Les concombres saumurés accompagnent admirablement la viande froide en général, et en particulier le bœuf bouilli.

Cornichons, petits melons et oignons confits au vinaigre.

Choisissez de préférence des cornichons petits et de même grosseur, brossez-les un à un avec une brosse dure, coupez-en les extrémités, puis mettez-les dans un torchon avec leur poids de sel gris ; mélangez bien sel et cornichons, suspendez le torchon par les quatre coins au-dessus d'un vase et laissez dégorger pendant toute une nuit. Essuyez-les ensuite un à un, mettez-les dans un bocal sur une couche d'estragon en branches, ajoutez 40 grains de poivre, plus ou moins de perce pierre (crithmum maritimum) et

deux petits piments rouges, par kilogramme de cornichons ; couvrez avec de l'estragon et faites baigner le tout dans du vinaigre d'Orléans fort. Bouchez hermétiquement ; laissez confire pendant quatre à cinq mois.



On peut encore préparer les cornichons de la façon suivante.

Brossez et faites dégorger 2 kilogrammes de cornichons, comme précédemment, essuyez-les. Mettez au fond d'un vase en grès plus ou moins d'estragon, au goût, un peu de thym, une feuille de laurier, deux petits piments rouges, une petite gousse d'ail, cinq ou six petits oignons épluchés ; au-dessus une couche de cornichons, puis cinq petits oignons, deux petites échalotes, une autre couche de cornichons ; au-dessus cinq petits oignons, deux petites échalotes, une nouvelle couche de cornichons et terminez par cinq ou six petits oignons, une petite gousse d'ail, deux petits piments rouges, deux clous de girofle, trente grains de poivre, une feuille de laurier, un peu de thym, couvrez avec plus ou moins d'estragon et noyez le tout dans du bon vinaigre.

Laissez confire.



Pour faire des petits melons prenez des melons de la grosseur d'une noix. La préparation est identique à celle des cornichons.



Les oignons peuvent être préparés d'une façon analogue, mais on ne les fera pas dégorger dans du sel.

Ils seront choisis tout petits et épluchés légèrement.

Potée fermière.

La potée fermière est une macédoine de légumes cuits sans eau, à l'étouffée ; faite avec des légumes nouveaux fraîchement cueillis et du beurre fin, c'est un plat exquis. Voici comment on la prépare.

Dans une marmite en porcelaine allant au feu et munie d'un couvercle,

mettez du beurre et des oignons coupés en rondelles, faites blondir, ajoutez ensuite des cœurs de laitue, des petits pois, des haricots verts, des carottes, des navets, des pommes de terre, des pointes d'asperges, etc., en proportions indéterminées, à votre goût, puis du beurre en morceaux dans la proportion de 125 grammes de beurre pour 500 grammes de légumes ; couvrez la marmite et laissez cuire au four, à petit feu. Au bout d'une heure trois quarts de cuisson, assaisonnez avec sel, poivre et continuez encore la cuisson pendant un quart d'heure dans les mêmes conditions.

Il est difficile d'avoir un meilleur entremets de légumes.

Haricots verts.

Les haricots verts peuvent être apprêtés de diverses manières. Les procédés classiques de préparation sont les suivants :

1° à l'eau, à l'anglaise, arrosés de beurre fondu,

2° blanchis à l'eau, sautés au beurre et rissolés ou non,

3° à la poulette. Suivant qu'on fait la liaison au jaune d'œuf ou à la crème, on obtient deux plats ayant chacun un goût différent, mais on modifie encore plus le goût en ajoutant un peu de glace de viande dissoute dans du bouillon, et en remplaçant la crème ordinaire par de la crème légèrement aigrie.

❧

On peut aussi faire cuire les haricots verts à l'étouffée, au beurre, comme dans la potée fermière.

❧

On peut encore les accommoder à la crème de la façon suivante.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de haricots verts fins,
150 grammes de crème,
60 grammes de beurre,
5 grammes de persil haché,
5 grammes de sel blanc,
3 grammes de poivre.

Faites cuire les haricots à découvert dans 3 litres d'eau additionnée de 15 grammes de sel gris jusqu'à ce qu'ils soient flexibles sous les doigts, retirez-les, égouttez-les.

Mettez le beurre dans une casserole, laissez-le fondre sans roussir, ajoutez les haricots, la crème, le persil, le sel, le poivre, mélangez-bien.



On peut également faire cuire dans le beurre fondu 15 grammes d'oignons hachés fin sans leur laisser prendre couleur et mélanger à ce beurre, passé ou non, les haricots, la crème, etc. comme précédemment.



Voici une autre formule que l'on pourrait intituler : haricots verts à la crème à l'étouffée.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de haricots verts épluchés et lavés,
150 grammes de bouillon,
100 grammes de crème,
90 grammes de beurre,
10 grammes d' oignon haché fin,
7 grammes de farine,
5 grammes de persil haché fin,
sel, poivre.

Mettez dans une casserole 60 grammes de beurre, les haricots, le persil et l'oignon, mêlez et faites cuire à l'étouffée pendant un quart d'heure. Mouillez alors avec le bouillon, assaisonnez avec sel et poivre, dont vous mettrez plus ou moins suivant le degré d'assaisonnement du bouillon, continuez la cuisson pendant une heure et demie ; maniez ensuite le reste du beurre avec la farine, ajoutez-le aux haricots et laissez cuire encore pendant une demi-heure. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, mettez la crème, mélangez bien et servez.

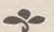


Les haricots verts, cuits à l'eau et refroidis, peuvent être servis en salade.

Petits pois.

Les procédés classiques de préparation des petits pois sont les suivants :

1° à l'anglaise, à l'eau, en les arrosant ensuite de beurre fondu,
2° à la française, cuits dans de l'eau avec quelques oignons, puis sucrés plus ou moins et servis avec une sauce liée au beurre et à la farine,
3° aux laitues, avec une liaison à la crème et au jaune d'œuf,
4° au lard,
5° à l'étouffée, au beurre, comme dans la potée fermière, p. 414.



Voici une sixième façon de les préparer qui donne un mets très savoureux.

Pour quatre personnes prenez :

2 kilogrammes de petits pois en cosses, jeunes et de bonne qualité, pouvant donner 1 litre environ de petits pois écossés,
250 grammes de carottes pelées, débarrassées de la partie centrale jaune et coupées en petits morceaux,
100 grammes de beurre,
100 grammes de crème,
5 grammes de sel blanc.
1 cœur de laitue haché,
1 oignon entier,
1 bouquet de persil,
sucre en poudre.

Écossez les petits pois, réservez 100 grammes de cosses vertes, tendres, sans taches, débarrassées de leur pellicule interne et des extrémités. Mettez dans une casserole le beurre, les carottes, les cosses réservées, couvrez et faites cuire à petit feu pendant un quart d'heure, puis ajoutez les petits pois, la laitue, l'oignon, le bouquet de persil, le sel, du sucre au goût et continuez la cuisson à feu doux pendant une heure. Retirez alors l'oignon, le bouquet et liez la sauce avec la crème.

Lorsque les petits pois sont de très bonne qualité, les carottes et les cosses suffisent généralement pour assurer le degré voulu de sucrage.



Enfin, je signalerai pour les gourmets les petits pois à la graisse d'ortolan.

S'il vous arrive un jour de faire rôtir une douzaine d'ortolans pudiquement enveloppés chacun d'une simple feuille de vigne et enfilés par côté sur une baguette de coudrier, recueillez soigneusement le jus de la lèchefrite et faites cuire dedans pendant quelques minutes seulement 250 grammes de pois nouveaux, très fins et très jeunes.

La graisse des ortolans leur communiquera un parfum inoubliable.

Ce n'est pas un procédé courant, j'ai à peine besoin de le dire, mais essayez-le à l'occasion ; c'est exquis.

Pain de chicorée.

Pour huit personnes prenez :

6 belles têtes de chicorée d'hiver pouvant fournir 2 kilogrammes environ de chicorée cuite,
750 grammes de crème,
250 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
4 œufs entiers,
sel, poivre.

Épluchez la chicorée, lavez-la soigneusement à l'eau froide.

Faites-la cuire dans de l'eau salée bouillante, égouttez-la, lavez-la ensuite à plusieurs reprises dans de l'eau froide, puis mettez-la dans un torchon, tordez pour exprimer l'eau en excès ; hachez fin.

Mettez dans une casserole 60 grammes de beurre, la chicorée hachée, laissez cuire pendant cinq minutes, versez dessus 100 grammes de crème, tournez, ajoutez encore 60 grammes de beurre et 125 grammes de crème par petites portions en continuant à tourner ; cette opération dure de quinze à vingt minutes.

Retirez la casserole du feu, cassez dedans les œufs, salez, poivrez, mélangez intimement le tout.

Beurrez un moule, surtout au fond (40 à 50 grammes de beurre), versez dedans la chicorée et faites cuire au bain-marie pendant une heure et demie.

La sauce qui accompagnera le pain sera faite de la façon suivante : mettez dans une casserole le reste du beurre et la farine, mélangez en tournant, ajoutez 250 grammes de crème, tournez pour bien délayer ; dès que la sauce épaissit, remettez de la crème, salez, poivrez et faites cuire pendant une demi-heure à feu doux en tournant continuellement. A la fin, si la sauce est trop épaisse, ajoutez tout ou partie de ce qui reste de crème.

Épinards à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

1 kilogramme d' épinards d'hiver[1],
125 grammes de beurre,
100 grammes de crème,
sel, poivre.

Épluchez les épinards, lavez-les et faites-les cuire dans une grande bassine découverte contenant six litres d'eau bouillante, salée à raison de 15 grammes de sel gris par litre d'eau ; écumez au fur et à mesure de la production de l'écume ; dix à quinze minutes de cuisson suffisent[2].

Dès qu'ils cèdent sous la pression du doigt, retirez-les, égouttez-les au travers d'une passoire, rafraîchissez-les à l'eau froide, pressez-les ensuite pour exprimer l'excédent d'eau et passez-les ou hachez-les grossièrement à volonté.

Mettez-les dans une casserole avec 70 grammes de beurre, faites mijoter pendant un quart d'heure, salez et poivrez au goût. Dix minutes avant de servir ajoutez la crème et le reste du beurre par petits morceaux.

---

1. Si l'on emploie des épinards nouveaux qui sont plus tendres et plus aqueux, ils absorberont moins de beurre à poids égal et fourniront moins, on devra donc en prendre une plus grande quantité pour le même nombre de personnes.

2. Avec des épinards nouveaux la cuisson est généralement complète au bout d'une à deux minutes.

Les épinards cuits peuvent être réchauffés, à condition d'y ajouter chaque fois qu'on les réchauffe du beurre et de la crème.

Les amateurs d'épinards gras arrivent à faire absorber jusqu'à 375 grammes de beurre et 300 grammes de crème à 1 kilogramme d'épinards.

Les épinards sont généralement servis garnis de croûtons frits.



On peut préparer de même la chicorée.

Endives au beurre.

Pour quatre personnes prenez :

1 kilogramme d' endives,
150 grammes de beurre,
6 grammes de sel,
1 décigramme de poivre.

Épluchez les endives et, si elles ne renferment pas de sable, essuyez-les sans les laver ; autrement, lavez-les rapidement sans les laisser tremper, pour éviter de leur donner de l'amertune, et séchez-les dans un linge avant de les faire cuire.

Faites fondre le beurre dans une casserole, mettez les endives, salez, poivrez, placez par-dessus un papier beurré et laissez mijoter à tout petit feu, en casserole ouverte, pendant deux heures.

Ce mode de préparation des endives est surtout recommandable au début de la saison.



On peut préparer de même des cœurs de laitue et des cœurs de scarole.

Cœurs de scarole au jus.

Pour trois personnes prenez :

6 cœurs de scarole,
6 petites bardes de lard,
6 petits oignons épluchés, pesant ensemble 25 grammes environ,
300 grammes de jus de viande,
100 grammes de beurre,
sel, poivre.

Lavez soigneusement les scaroles, faites-les blanchir dans de l'eau salée, mettez-les à égoutter sur un tamis, puis enveloppez chaque cœur dans une barde que vous attacherez avec une ficelle.

Mettez dans une braisière 80 grammes de beurre, faites suer dedans, pendant vingt minutes, les cœurs de scarole bardés et les oignons, mouillez ensuite avec le jus de viande, laissez cuire pendant une heure trois quarts ; puis concentrez la sauce, dégraissez-la bien, ajoutez le reste du beurre coupé en petits morceaux, goûtez et complétez l'assaisonnement, s'il y a lieu, avec sel et poivre.

Pour servir, retirez les ficelles, les bardes et les oignons ; dressez les cœurs de scarole sur un plat et masquez-les avec la sauce.



On peut préparer de même des cœurs de laitue et des endives.

Purée de cresson.

Pour six personnes, prenez :

10 bottes de cresson,
250 grammes de crème épaisse,
100 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
sel et poivre.

L'opération se fait en deux temps.

1° La veille du jour où vous voudrez faire ce plat, épluchez le cresson, enlevez-en les grosses côtes, faites-le blanchir pendant une douzaine de minutes dans de l'eau salée bouillante, puis rafraîchissez-le et passez-le ensuite

au tamis. Laissez-le reposer jusqu'au lendemain ; il rendra une certaine quantité d'eau que vous enlèverez.

2° Le lendemain, lorsque le moment de l'apprêter sera venu, mettez dans une casserole le beurre et la farine, faites cuire sans laisser roussir, puis ajoutez la purée de cresson bien égouttée, la crème, assaisonnez au goût et chauffez à petit feu, en remuant, pendant le temps nécessaire pour rendre le tout bien homogène et l'amener à une consistance convenable.

Cette purée est excellente avec le veau ou l'agneau.

Servie seule, elle devra être garnie de croûtons frits dans du beurre.

Oseille.

L'oseille peut être préparée au jus ou sans jus.

Formule sans jus.

Pour six personnes prenez :

2 kilogrammes d' oseille,
125 grammes de beurre,
50 grammes de crème,
3 jaunes d'œufs frais,
sel, poivre.

Épluchez et lavez soigneusement l'oseille ; mettez-la ensuite dans une casserole sur le feu pour la faire fondre et lui faire suer son eau, si elle est jeune, ou faites-la blanchir pendant quelques minutes, si elle est vieille ; laissez donner deux ou trois bouillons, puis versez l'oseille sur un tamis et faites-la égoutter.

Mettez dans une casserole 100 grammes de beurre, l'oseille égouttée, laissez mijoter pendant une demi-heure ; puis ajoutez le reste du beurre coupé en petits morceaux, laissez-le simplement fondre, salez et poivrez au goût[1].

---

1. Les personnes qui trouveraient trop acide l'oseille ainsi préparée pourront en adoucir le goût en ajoutant un peu de sucre en poudre.

Enfin mêlez dans un bol les trois jaunes d'œufs et la crème, liez l'oseille avec ce mélange et servez.

Formule au jus.

Pour six personne prenez :

2 kilogrammes d' oseille,
120 grammes de beurre,
100 grammes de jus,
50 grammes de crème,
15 grammes de farine,
3 jaunes d'œufs frais,
sel et poivre.

Commencez la préparation comme il est dit ci-dessus. Pendant que l'oseille égouttée mijote, faites un roux avec 60 grammes de beurre et la farine, mouillez avec le jus, ajoutez l'oseille, salez, poivrez, enfin liez avec la crème et les jaunes d'œufs.

Ici la farine est presque indispensable pour donner du corps, étant donnée la proportion relativement grande de liquide.



L'oseille est servie soit comme entremets de légumes, soit comme garniture.

Comme entremets de légumes on la garnit généralement avec des croûtons frits.

Comme garniture, elle accompagne bien les œufs durs, les œufs sur le plat, les œufs pochés et les œufs frits. Elle s'associe parfaitement avec le veau.

Artichauts farcis.

Pour six personnes prenez :

6 artichauts de Paris, de grosseur moyenne,
6 bardes de lard rondes, du diamètre des artichauts,
600 grammes de bouillon,

600 grammes de vin blanc,
500 grammes de tomates,
250 grammes de champignons de couche,
200 grammes de blanc de poulet,
200 grammes de couenne,
200 grammes de carottes,
125 grammes de jambon de Bayonne,
125 grammes de glace de viande,
125 grammes de beurre,
125 grammes d' oignons,
30 grammes de fine champagne,
10 grammes d' échalotes,
4 grammes de persil,
1 bouquet garni (thym, persil, laurier),
farine,
sel, poivre, paprika [1].

Parez les artichauts, puis faites-les blanchir suffisamment pour pouvoir arracher les feuilles du milieu et enlever le foin au moyen d'une cuiller. Laissez en place toutes les belles feuilles du pourtour.

Faites un hachis fin avec le blanc de poulet et le jambon, assaisonnez-le.

Hachez séparément les échalotes, les champignons et le persil.

Pelez, épépinez et hachez fin les tomates.

Préparez un appareil d'Uxel de la façon suivante : mettez 55 grammes de beurre dans une casserole ; quand il sera bien chaud, saisissez dedans les échalotes hachées, puis les champignons hachés, laissez-leur rendre leur eau, faites-la évaporer, saupoudrez ensuite de persil haché et assaisonnez avec sel, poivre et paprika.

Ajoutez à l'appareil les tomates, le hachis de poulet et de jambon, 2 grammes de farine maniée avec 5 grammes de beurre et faites avec le tout une farce de consistance moelleuse.

Emplissez les artichauts avec cette farce et couvrez chacun avec une barde de lard.

Foncez une sauteuse avec la couenne, mettez dedans les carottes et les oignons émincés, le bouquet garni, 55 grammes de beurre, les artichauts, laissez pincer, c'est-à-dire laissez la couenne et les légumes s'attacher au

---

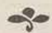
1. Il est impossible d'indiquer exactement les proportions de ces différents éléments, car tout dépend de l'assaisonnement du bouillon et de la glace de viande employés. Pour fixer les idées, j'indiquerai les chiffres suivants : 10 grammes de sel blanc, 6 décigrammes de poivre, 2 décigrammes de paprika.

fond de la sauteuse, cela donnera de la couleur et du goût; puis mouillez avec le vin, la fine champagne et le bouillon, dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande; les artichauts doivent baigner dans le liquide jusqu'à mi-hauteur.

Faites braiser au four, à petit feu, pendant une heure.

Retirez alors les artichauts, dressez-les sur un plat, réduisez la sauce, dégraissez-la, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu, et achevez la liaison, si elle paraît insuffisante, avec le reste du beurre manié avec un peu de farine; dans ce cas, chauffez encore pendant un instant. Versez dans le plat et servez.

Les artichauts ainsi préparés sont véritablement très fins.



On peut farcir de la même manière des fonds d'artichauts ; le plat est certainement moins joli à l'œil, mais il a l'avantage d'être plus facile à manger.

Artichauts froids, à l'huile.

Pour six personnes prenez :

6 artichauts jeunes, tendres et charnus,
400 grammes d' eau,
300 grammes d' huile d'olives,
20 grammes de sel,
1 gramme de poivre,
3 oignons,
1 citron,
1 bouquet garni.

Lavez les artichauts, enlevez les premières feuilles dures et coupez le bout des autres.

Mettez dans une casserole l'eau, le sel, l'huile, le jus du citron, un peu de zeste, les oignons, le poivre, le bouquet garni et faites bouillir ; puis plongez les artichauts dans le liquide bouillant, couvrez et continuez la cuisson jusqu'à évaporation complète de l'eau, phénomène qui se manifeste par un petit sifflement.

Laissez refroidir et servez.

Fonds d'artichauts au jambon.

Faites cuire des artichauts dans de l'eau salée, détachez les feuilles dont vous enlèverez la chair avec un couteau, hachez-la, garnissez-en les fonds.

Rangez les fonds dans une sauteuse foncée de beurre, placez sur chacun une tranche mince de jambon de Bayonne de même diamètre, arrosez avec du bon jus de viande et mettez au four pendant dix minutes.



Comme variante, garnissez les fonds avec une farce faite avec du jambon haché la chair des feuilles hachée, des champignons hachés et grillés comme dans la formule de la p. 433, et liée avec des jaunes d'œufs ; saupoudrez de mie de pain tamisée, mettez dessus un peu de beurre, faites dorer au four et servez avec du jus de viande ou de la sauce tomate.

Fonds d'artichauts aux pointes d'asperges.

Prenez de beaux fonds d'artichauts cuits et enlevez dans chaque fond une rondelle, de façon à les transformer en couronnes.

Choisissez dans une botte d'asperges cuites comme il convient les plus belles, faites avec les pointes d'une longueur de 6 à 7 centimètres des bottillons du diamètre des rondelles enlevées, et insérez-les debout dans les couronnes.

Préparez une pâte avec les rondelles de fonds d'artichauts et les pointes d'asperges les moins belles, liez-la avec des jaunes d'œufs, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu, puis, avec cette pâte, garnissez en forme de cône l'intervalle compris entre le bord des fonds et les bottillons d'asperges, de manière à ne laisser dehors que l'extrémité des pointes.

Ce plat peut être servi chaud ou froid.

Chaude, la préparation est servie masquée par une sauce Béchamel épaisse,

saupoudrée de fromage de Gruyère râpé, le tout gratiné au four, ou encore tout simplement masquée par une sauce hollandaise.

Froid, le plat peut être servi avec une sauce à l'huile et au vinaigre, ou bien encore masqué par une sauce mayonnaise au citron.

D'une façon ou d'une autre, les fonds d'artichauts aux pointes d'asperges constituent un plat de légumes peu banal, agréable à l'œil et d'un goût délicat.

Asperges, sauce mousseline.

Nettoyez les asperges, lavez-les et faites-les cuire dans de l'eau salée bouillante, de façon qu'elles conservent une certaine fermeté, égouttez-les et dressez-les sur un plat garni d'une serviette.

Servez, en envoyant en même temps une saucière de sauce mousseline.

La sauce mousseline est une variante de la sauce hollandaise.



Pour la préparer, commencez par faire une sauce hollandaise comme il est dit p. 198, mais tenez-la plus serrée et pour cela doublez le nombre des jaunes d'œufs qui entrent dans sa composition ; puis incorporez-y hors du feu de la crème fouettée fraîche. Pour les proportions indiquées p. 198 pour douze personnes, on peut ajouter de 100 à 125 grammes de crème fouettée. Cette addition de crème donne à la sauce mousseline une consistance particulièrement moelleuse.



On peut aussi servir les asperges avec d'autres sauces, et notamment avec une sauce hollandaise parfumée avec du jus d'orange sanguine et relevée avec un peu de jus de citron.

Asperges vertes à la crème.

Pour six personnes prenez :

1 kilogramme des parties tendres de petites asperges vertes, appelées communément « balais », coupées en morceaux de 2 centimètres de longueur,
250 grammes de crème,
60 grammes de sel gris,
50 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
4 grammes de poivre fraîchement moulu,
2 litres d' eau.

Faites cuire dans l'eau additionnée de 50 grammes de sel gris les morceaux d'asperges jusqu'à ce qu'ils cèdent sous le doigt ; dix minutes suffisent généralement pour les morceaux de tiges, cinq minutes pour les pointes.

Faites blondir la farine dans le beurre, ajoutez la crème, le reste du sel, le poivre, laissez cuire sur un feu doux, mélangez bien, mettez les morceaux d'asperges blanchis, continuez la cuisson pendant un instant et servez.

Aubergines frites.

On fait frire les aubergines soit au beurre, soit à l'huile. Dans les deux cas, pelez-les d'abord, coupez-les ensuite en tranches d'épaisseur uniforme et assaisonnez-les avec sel et poivre. Si vous les faites frire dans le beurre, roulez-les au préalable dans de la farine ; si vous les faites frire dans l'huile, enduisez-les d'abord de blanc d'œuf et passez-les ensuite dans de la mie de pain tamisée.

Les tranches devront être cuites sur les deux faces, puis on les disposera les unes sur les autres, sans les presser, dans un légumier.

Aubergines et tomates gratinées.

Pour quatre personnes prenez :

1 kilogramme de tomates,
500 grammes d' aubergines,
125 grammes de fromage de Gruyère râpé,

100 grammes de beurre,
20 grammes de chapelure,
20 grammes de sel blanc,
2 grammes de poivre fraîchement moulu.

Pelez les aubergines et les tomates, coupez-les en tranches, retirez-en les graines.

Foncez avec 50 grammes de beurre un plat creux allant au feu, disposez dedans des couches alternées d'aubergine et de tomate sur lesquelles vous mettrez, au fur et à mesure, du fromage râpé, du sel et du poivre ; terminez par du fromage, saupoudrez de chapelure, mettez par-dessus le reste du beurre et faites cuire au four doux pendant une heure.

L'ensemble, cuit ainsi à l'étouffée et gratiné, constitue un excellent plat que l'on peut servir dans les repas sans cérémonie.

Aubergines froides farcies.

Pour cinq personnes prenez :

75 grammes d' huile d'olives,
5 aubergines jeunes, ayant peu de pépins,
4 gros oignons,
3 belles tomates,
2 gousses d'ail,
sel et poivre.

Enlevez aux aubergines trois bandes de pelure sur toute leur longueur ; ce qui en restera suffira pour les empêcher de se défaire. Coupez les queues sans les détacher complètement et faites des incisions profondes, longitudinales, depuis la queue jusqu'au bout.

Faites chauffer l'huile dans une poêle ; lorsqu'elle commencera à chanter, jetez dedans l'oignon et l'ail hachés ; laissez prendre couleur, puis ajoutez les tomates pelées, épépinées et coupées en tranches. Continuez la cuisson pendant deux minutes, salez, poivrez, mélangez bien et insérez cette masse dans les incisions des aubergines.

Disposez les aubergines ainsi farcies daus une sauteuse, couvrez d'eau, faites cuire jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée ; laissez refroidir, dressez sur un plat et servez.

Ce plat, qui appartient à la cuisine byzantine, est connu à Constantinople sous la désignation pittoresque de *Imam bayeldi*, ce qui veut dire textuellement : l'Iman en a roté ! Etait-ce réellement pour témoigner sa satisfaction d'une manière à la fois délicate et expressive, comme le soutiennent les fanatiques du plat, ou le phénomène ne s'est-il pas plutôt produit à cause d'une proportion excessive d'ail, d'oignon et d'huile? Ce point d'histoire restera probablement longtemps obscur.

Quoi qu'il en soit, le plat, tel qu'il est formulé, présente incontestablement un caractère original, et à ce titre il mérite d'être mentionné.

Moussaka.

La moussaka est un autre plat oriental d'aubergines.

Pour quatre personnes prenez :

400 grammes d' aubergines,
250 grammes de tomates,
250 grammes de tranche de bœuf,
200 grammes de beurre,
60 grammes de graisse de rognon de veau,
60 grammes de bouillon,
30 grammes d' oignons,
5 grammes de sel blanc,
2 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
2 décigrammes de paprika,
un peu de farine,
sel gris.

Pelez les aubergines, coupez-les en tranches de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs en argent, saupoudrez-les de sel gris, laissez-les dégorger pendant une heure.

Épluchez les tomates, coupez-les en morceaux.

Hachez ensemble le bœuf et la graisse de rognon de veau.

Hachez les oignons.

Menez de front les quatre opérations suivantes.

Mettez les tomates dans une casserole, laissez-les fondre à petit feu, passez le jus au tamis.

Faites roussir les oignons dans 50 grammes de beurre, mouillez avec le bouillon et chauffez à siccité.

Faites revenir dans 25 grammes de beurre le hachis de bœuf et de graisse de veau, assaisonnez avec le sel blanc, le poivre et le paprika, mettez au four, laisser mijoter pendant une dizaine de minutes, puis ajoutez le hachis d'oignons ; mélangez bien.

Lavez les tranches d'aubergines à plusieurs eaux, roulez-les dans de la farine et faites-les dorer dans le reste du beurre.

Disposez dans un plat creux allant au feu des couches alternées d'aubergine et de hachis, mouillez avec le jus de tomates, mettez au four et continuez la cuisson, à feu doux, pendant une heure au moins, jusqu'à ce que le liquide soit évaporé.

Le dessus doit être gratiné, l'intérieur moelleux.

Piments verts farcis, braisés.

Pour six personnes prenez :

6 piments verts,
300 grammes de tomates,
150 grammes de blanc de poulet rôti,
150 grammes de riz,
100 grammes de champignons,
100 grammes de jus de viande,
75 grammes de jambon gras, fumé,
25 grammes de beurre,
2 jaunes d'œufs,
jus de citron,
sel, poivre, paprika.

Préparez le riz en risotto, comme il est dit, p. 396.

Hachez le blanc de poulet.

Écrasez les tomates.

Pelez les champignons, passez-les dans du jus de citron, émincez-les, faites-les cuire dans le beurre.

Videz les piments au moyen d'un emporte-pièce, en les laissant entiers, faites-les blanchir pendant dix minutes dans de l'eau salée.

Mélangez le risotto, le poulet haché, les champignons, les jaunes d'œufs, assaisonnez avec sel, poivre, paprika, goûtez, et farcissez les piments avec ce mélange.

Foncez une casserole avec le jambon fumé, disposez dedans les piments, mouillez avec le jus de viande, ajoutez les tomates écrasées, faites braiser pendant vingt minutes.

Servez les piments masqués avec la sauce passée.



On peut préparer de même des paprikas verts et des petites courges.

Piments verts farcis, gratinés.

Pour six personnes prenez :

6 piments verts,
100 grammes de veau maigre, cru, paré et haché,
100 grammes de jambon de Bayonne, paré et haché,
75 grammes de beurre,
75 grammes de bon jus de viande,
50 grammes de parmesan râpé,
30 grammes de vin blanc,
2 grammes de persil haché,
1 décigramme de muscade râpée,
2 jaunes d'œufs durs,
un peu de mie de pain rassis tamisée,
sel et poivre.

Coupez les piments en deux dans leur longueur, enlevez-en les graines.

Faites blanchir les piments dans de l'eau salée bouillante, pendant deux minutes.

Préparez une farce avec le veau, le jambon, les jaunes d'œufs, le persil, la muscade, 30 grammes de parmesan, le vin blanc, du sel, du poivre et garnissez-en les piments.

Foncez avec le beurre un plat allant au feu, disposez dedans les piments, la farce en l'air, saupoudrez-les de fromage et de mie de pain, mettez au four,

laissez cuire pendant une heure et demie, en faisant gratiner le dessus.

Servez dans le plat et envoyez en même temps le jus de viande chaud, dans une saucière.

L'enveloppe du piment donne à la préparation une saveur particulière très agréable.

On peut préparer de même des paprikas verts, qui donnent au plat leur note propre ; mais alors il est bon de remplacer, dans l'assaisonnement de la farce, le poivre par du paprika en poudre.



On peut aussi préparer d'une façon analogue des petites courges, mais comme elles n'ont par elles-mêmes que peu de goût et ne servent guère que d'enveloppe, on devra relever la farce avec un peu plus de poivre, de paprika ou de piment, au goût.

Tomates farcies de champignons grillés.

La tomate ou pomme d'amour, délicieux et poétique légume-fruit, qui joue surtout en cuisine le rôle de garniture, mérite de fixer l'attention des amateurs. Fine et jolie à travailler, elle a véritablement droit à des égards ; aussi, doit-elle bien souffrir la pauvrette de se sentir farcir par des Barbares avec du hachis de bœuf bouilli et de la chair à saucisses. Elle vaut réellement mieux que cela.

Pour lui conserver son parfum, pour ne pas profaner son arome délicat, il convient de ne lui associer que des farces distinguées, de bonne compagnie, et l'une des meilleures, à mon avis, est une simple farce aux champignons grillés. Voici comment il faut opérer.

Pour six personnes prenez :

6 belles tomates,
500 grammes de champignons de couche,
180 grammes de beurre,
150 grammes de sauce tomate épaisse,

10 grammes de sel blanc,
1 gramme de poivre fraîchement moulu,
1 jaune d'œuf,
le jus d'un demi-citron,
mie de pain rassis tamisée.

Ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez-en les graines.

Pelez les champignons, coupez-les en petits morceaux, roulez-les dans le jus de citron qui les imprègnera et les empêchera de noircir ; puis faites-les cuire dans 120 grammes de beurre, jusqu'à siccité, de manière à les griller. Arrêtez l'opération dès que vous sentirez se dégager des champignons le parfum de l'huile aromatique qui les caractérise. Retirez-les alors du feu, ajoutez la sauce tomate, le jaune d'œuf, le sel et le poivre, mélangez intimement.

Farcissez les tomates avec ce mélange, saupoudrez la surface de mie de pain tamisée, mettez dessus du beurre, à raison de 10 grammes par tomate ; faites dorer au four.

Préparées de la sorte, les tomates farcies sont délicieuses, légères et parfumées ; elles font la joie des gourmets.

Conserve de purée de tomates.

Pendant la saison des tomates, rien ne vaut le légume frais pour toutes les préparations qui nécessitent son emploi ; mais en hiver, on n'a guère à sa disposition que les conserves du commerce, rarement fabriquées avec tout le soin voulu.

Voici une formule pratique permettant de faire chez soi, pendant la saison, une purée aromatisée parfaite, se conservant facilement pendant tout l'hiver, et de beaucoup supérieure à la plupart des conserves commerciales.

Pour faire environ quatre litres de purée, prenez 10 kilogrammes de belles tomates bien mûres, lavez-les, égouttez-les, puis mettez-les sur le feu dans une bassine en cuivre, écrasez-les à la main jusqu'à ce que toute la pulpe soit détachée des peaux et que la température ne vous permette plus de les triturer. Faites bouillir pendant une heure en remuant avec une cuiller, passez ensuite au travers d'une passoire fine afin d'éliminer les graines, et laissez reposer jusqu'au lendemain.

Enlevez alors avec précaution l'eau qui surnage, ajoutez 1 gramme d'acide salicylique par litre de jus (cela ne donne absolument aucun goût et suffit pour éviter toute fermentation ultérieure), mélangez intimement. Mettez en flacons avec un doigt d'huile d'olives par-dessus, qui constituera une fermeture hermétique, bouchez comme vous voudrez simplement pour éviter la poussière, et conservez les flacons debout.

Fenouil.

Le fenouil est une plante aromatique de la famille des ombellifères.

Peu employé dans la cuisine française, son usage est très répandu dans d'autres contrées. Dans les pays slaves, on emploie surtout les feuilles hachées, comme condiment dans les potages et dans les cuissons, un peu comme le persil chez nous. En Italie, on mange, sous le nom de *finocchi,* les bourgeons de fenouil, crus en hors-d'œuvre ou en salade, cuits au beurre ou au jus. On les fait aussi gratiner ; ils sont alors servis avec une sauce à la crème ou une sauce tomate.

Les finocchi sont souvent employés comme garniture avec le veau.

Voici trois formules de préparation :

a. au jus. — Coupez les bourgeons de fenouil en deux ou en quatre morceaux dans le sens de leur longueur, faites-les blanchir pendant une demi-heure dans de l'eau salée, puis achevez la cuisson dans du bon jus, pendant autant de temps. Il faut un demi-litre de jus bien aromatisé pour six bourgeons. Le fenouil étant cuit, retirez-le, concentrez le jus, goûtez pour l'assaisonnement et masquez-en les légumes.

b. gratiné, sauce à la crème. — Coupez et faites blanchir le fenouil comme précédemment ; préparez ensuite une sauce blanche à la crème, que vous corserez avec un peu de glace de viande ; mettez dans un plat beurré allant au feu des couches alternées de fenouil cuit, de sauce et de parmesan râpé, en finissant par du fromage (40 grammes de parmesan environ pour 6 bourgeons de fenouil), puis faites gratiner au four.

c. gratiné, sauce tomate. — Remplacez dans la formule précédente la sauce à la crème par une sauce tomate.

Céleri-rave.

J'ai indiqué plus haut, p. 408 une préparation de céleri-rave en purée avec des pommes de terre ; voici maintenant six façons différentes de l'apprêter seul.

1° *Sauté*. — Pour quatre personnes prenez un céleri-rave pesant 500 grammes environ ; épluchez-le, coupez-le en tranches minces de 3 à 4 millimètres que vous ferez blanchir pendant cinq minutes dans de l'eau salée bouillante, puis faites-les sauter dans une poêle avec 100 grammes de beurre, pendant une demi-heure, de manière à les bien dorer. Au moment de servir, saupoudrez de feuilles vertes de céleri hachées.

Le céleri-rave sauté peut être servi tel quel ou accompagner une grillade.

2° *Frit*. — Coupez, comme précédemment, le céleri épluché ; mettez les tranches, pendant un quart d'heure, dans de l'eau froide vinaigrée, égouttez-les ensuite, puis enrobez-les une à une dans de la pâte à frire légère, p. 178 et faites-les cuire dans une abondante friture de graisse de rognon de veau.

3° *Au jus*. — Coupez le céleri épluché en tranches épaisses de 6 millimètres que vous plongerez dans de l'eau salée bouillante ; faites donner deux bouillons, retirez les tranches, égouttez-les et achevez leur cuisson en les laissant mijoter tout doucement pendant une heure et demie dans du bon jus.

4° *A la béchamel*. — Coupez le céleri comme précédemment ; faites cuire les tranches pendant six minutes dans de l'eau salée bouillante, mettez-les à égoutter, puis mélangez-les avec de la sauce Béchamel grasse, chaude, préparée comme il est dit, p. 311, saupoudrez de feuilles vertes de céleri hachées et servez dans un légumier.

5° *Au gratin*. — Remplacez dans la formule précédente la béchamel par une mornay, mettez la préparation dans un plat allant au feu, saupoudrez d'un mélange de mie de pain rassis tamisée et de fromage de Gruyère râpé, en volumes égaux ; faites gratiner au four.

6° *En salade*. — Émincez en julienne un céleri-rave cru et épluché, mettez-le à mariner pendant une heure dans du vin blanc de Sauternes, puis assaisonnez-le au goût avec huile, vinaigre, sel, poivre, moutarde et feuilles vertes de céleri hachées.

Préparé ainsi, le céleri est servi en hors-d'œuvre.



Toutes ces préparations sont applicables aux salsifis et aux fonds d'artichauts.

Salsifis, sauce au vin et au mirepoix.

Pour six personnes prenez :

600 grammes de salsifis épluchés,
200 grammes de bon bouillon,
125 grammes de crème,
100 grammes de jambon salé, non fumé, coupé en petits morceaux,
100 grammes de noix de veau, coupée en petits morceaux,
100 grammes de beurre,
100 grammes de vin blanc,
20 grammes d' oignon haché fin,
20 grammes de carotte hachée fin,
10 grammes de fines herbes hachées fin,
2 grammes de poivre,
1 feuille de laurier,
le jus d'un citron.

Faites cuire les salsifis dans de l'eau salée.

Préparez la sauce.

Foncez une casserole avec 60 grammes de beurre, faites revenir dedans très légèrement les viandes et les légumes, ajoutez ensuite les aromates et le poivre ; mouillez cet appareil Mirepoix avec le vin et le bouillon, amenez à ébullition, puis laissez mijoter pendant deux heures. Passez à la serviette.

Mettez les salsifis cuits dans cette sauce, laissez mijoter le tout ensemble pendant une demi-heure, puis liez la sauce avec la crème, ajoutez le jus de citron, le reste de beurre coupé en morceaux, laissez-le fondre, goûtez (il faut quelquefois un peu de sel, mais le plus souvent celui du jambon suffit), et servez.



Comme variante, on fera la liaison avec des jaunes d'œufs au lieu d'employer de la crème.



On peut préparer de même d'autres légumes, notamment le céleri-rave, le cerfeuil bulbeux, les fonds d'artichauts; et aussi des viandes blanches, du gras-double, etc.

Carottes nouvelles à la Vichy.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de carottes nouvelles, fraîchement cueillies,
250 grammes de beurre,
60 grammes de fine champagne,
10 grammes de sel,
10 grammes de sucre en poudre.

Épluchez les carottes et coupez-les, avec un couteau à légumes, en rondelles très minces.

Faites fondre le beurre dans une casserole sans le laisser roussir, ajoutez le sel et le sucre, mélangez bien, puis saisissez dedans les carottes ; mouillez ensuite avec la fine champagne, couvrez la casserole et laissez cuire au four, à feu doux, sans remuer, pendant une heure. Surveillez la cuisson. Au bout de ce temps, les carottes doivent avoir absorbé presque tout le beurre et les rondelles doivent être entières, non racornies.

Les carottes à la Vichy peuvent être servies seules. Elles accompagnent aussi très bien le veau braisé.

Purée d'oignons à la crème.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes d' oignons épluchés,
300 grammes de beurre,
250 grammes de crème,
40 grammes de farine,
sel et sucre.

Si les oignons sont nouveaux, employez-les tels quels, s'ils sont vieux, enlevez les pieds et les têtes qui pourraient donner de l'âcreté ; mais, dans les deux cas, coupez les oignons en rouelles et faites-les cuire dans 250 grammes de beurre, pendant 20 à 30 minutes, à feu doux, sans les laisser roussir. Passez-les au tamis.

Faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mouillez avec la crème, ajoutez la purée passée, du sel, du sucre, chauffez pendant un moment et servez.

Si l'on a employé de vieux oignons, la quantité de sucre nécessaire pour adoucir la purée sera naturellement plus grande qu'avec des oignons nouveaux.

Cette purée accompagne on ne peut mieux le porc braisé ; elle convient également avec les côtelettes de mouton braisées, p. 276.

Chou garni.

Pour six personnes prenez :

1 très beau chou blanc, de la variété dite de Brunswick,
1 kilogramme de viande froide rôtie, telle que filet ou faux filet de bœuf, gigot de mouton, filet de chevreuil, râble de lièvre, etc.,
1 kilogramme d' os de porc,
750 grammes de vin blanc,
500 grammes de jambon de Prague, d'York ou de Westphalie, cuit au vin blanc et refroidi dans sa cuisson,
250 grammes de lard de poitrine salé,
250 grammes de pommes,
200 grammes de bonne graisse de rôti, telle que graisse de faisan ou de volaille,
100 grammes de beurre,
3 saucisses de Francfort,
3 saucisses de Strasbourg,
1 cervelas,
sel, poivre fraîchement moulu,
vinaigre,
sucre en poudre.

Émincez le chou, comme pour faire de la choucroute, échaudez-le, égouttez-le.

Pelez les pommes, coupez-les en tranches minces ; enlevez les pépins.

Mettez dans une marmite en porcelaine épaisse allant au feu la graisse, le beurre et le lard de poitrine coupé très fin, laissez fondre, ajoutez ensuite le chou, faites-le revenir pendant un moment, salez, poivrez, mettez les tranches de pommes, mélangez.

Sortez alors pour un instant le tout de la marmite, foncez-la avec les os de porc, remettez le mélange, mouillez avec le vin blanc, faites cuire pendant quatre heures à feu doux, puis ajoutez la viande froide rôtie, coupée en petits dés, et continuez la cuisson pendant quatre heures encore. Une demi-heure avant la fin, mettez le jambon et le cervelas coupés en tranches ; goûtez pour l'assaisonnement. La préparation doit avoir un goût légèrement aigre-doux, très agréable. Si le vin et les pommes ne le lui ont pas donné, rectifiez, suivant le cas, avec un peu de vinaigre ou avec un peu de sucre.

Au dernier moment, faites griller les saucisses.

Dressez le chou sur un plat et décorez-le avec le jambon, les saucisses et le cervelas.

Ce plat diffère beaucoup de la choucroute garnie, p. 442 ; mais il est tout aussi intéressant.

Chou blanc farci.

Pour six personnes prenez :

1 chou demi-frisé[1], de 15 centimètres de diamètre,
1 perdrix, pouvant fournir 200 grammes de chair environ,
250 grammes de lard gras frais,
125 grammes de lard fumé,
45 grammes de fine champagne,
2 litres de bouillon,
1 jaune d'œuf frais,
crépine de porc,
couenne maigre,
sel,
poivre,
muscade,
quatre épices,
curry.

---

1. Le chou demi-frisé est intermédiaire entre le chou blanc et le chou de Milan.

Désossez la perdrix, hachez ensemble perdrix, lard frais et lard fumé, mouillez le mélange avec la fine champagne, assaisonnez avec sel, poivre, muscade, quatre épices, curry et liez avec le jaune d'œuf.

Faites cuire les déchets de perdrix dans le bouillon, passez et réservez.

Faites blanchir le chou entier, pendant dix minutes, dans de l'eau salée bouillante, égouttez-le, mettez-le ensuite sur une planche, ouvrez-le en écartant les feuilles une à une et lavez-les soigneusement l'une après l'autre, puis garnissez à la main, en commençant par le cœur, les intervalles des feuilles avec la farce que vous avez préparée. Relevez ensuite successivement les feuilles pour reconstituer le chou dans sa forme primitive, enveloppez-le d'une crépine, garnissez-le de couenne du côté du trognon, ficelez-le, mettez-le dans une casserole en le faisant reposer sur la couenne, de façon à éviter l'adhérence au fond du récipient, mouillez avec le bouillon et faites cuire à petit feu, en casserole couverte, pendant quatre heures.

Pendant la cuisson, arrosez fréquemment avec le jus.

Au moment de servir, enlevez la ficelle, dressez le chou sur un plat et envoyez à part le jus de cuisson dégraissé, dans une saucière.

Ce chou farci est un véritable poème. Excellent le jour même, il est encore meilleur réchauffé le lendemain.

Chou rouge farci.

On peut aussi bien farcir un chou rouge qu'un chou blanc, mais le chou rouge ayant un goût plus prononcé, il vaut mieux, au lieu d'une farce au perdreau dont la finesse risquerait d'être masquée, employer une farce au faisan relevée par un peu de jambon fumé et additionnée de panne qui en augmentera le moelleux.

Pour huit personnes prenez :

1 gros chou rouge ayant un diamètre de 20 centimètres,
1 faisan, en état de fournir 700 grammes de chair environ,
200 grammes de jambon fumé,
150 grammes de lard gras frais,
100 grammes de panne,
60 grammes de fine champagne,
20 grammes de sel,
5 décigrammes de poivre,
2 décigrammes de muscade.

La préparation est exactement la même que pour le chou blanc.

Chou rouge confit au vinaigre.

Prenez un beau chou rouge pommé, coupez-en le trognon, enlevez les grosses feuilles extérieures, amincissez les plus fortes côtes apparentes, puis émincez-le comme pour faire de la choucroute.

Placez-le dans un vase avec deux poignées de sel gris et laissez-le dégorger pendant 24 heures. Tenez au frais. Sortez-le ensuite et secouez-le un peu pour enlever l'excès de sel.

Mettez au fond d'un bocal quelques branches de persil et d'estragon, une gousse d'ail, deux piments rouges, six clous de girofle, quarante grains de poivre, puis le chou et, par-dessus, du persil, de l'estragon et des tranches de citron pelé ; noyez le tout dans du vinaigre d'Orléans fort, couvrez et laissez confire pendant dix jours, dans un endroit tiède. Au bout de ce temps, retirez les herbes, les aromates et remplacez le vinaigre évaporé.

Le chou est prêt à être employé ; il constitue un excellent condiment, en particulier avec le bœuf bouilli.

Choucroute garnie.

Il m'est rarement arrivé de manger une choucroute garnie qui m'ait complètement satisfait ; aussi, ai-je essayé de résoudre expérimentalement et avec précision le problème qui consiste, selon moi, à conserver à la choucroute une saveur aigrelette, de manière à ne pas en altérer le caractère, tout en réduisant l'acidité au minimum ; j'ai voulu aussi mitiger le goût de fumé trop prononcé qu'elle a souvent, et il m'a semblé bon de lui associer une garniture en partie chaude, en partie froide, de manière à satisfaire tous les goûts.

Voici la formule à laquelle je me suis arrêté.

Pour six personnes ayant bon appétit prenez :

2 kilogrammes de choucroute de Lorraine,
1 kilogramme de plat de côtes de bœuf, bien persillé de graisse,
1 kilogramme d' os de porc,
500 grammes de jambon de Prague, d'York ou de Westphalie, cuit au vin blanc, refroidi dans la cuisson et coupé en tranches,
500 grammes de poitrine de porc grasse, fumée, coupée en petits cubes,
250 grammes de bonne graisse de rôti[1], et en particulier de graisse de faisan, d'oie, ou de canard,
125 grammes de couenne maigre,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
1 litre de vin blanc,
12 grains de genièvre,
12 cornichons,
6 pommes de terre,
3 saucisses de Francfort,
3 saucisses de Strasbourg,
1 pied de veau,
1/2 jarret de veau,
carotte,
navet,
panais,
céleri,
bouquet garni,
sel.

Les proportions de sel et de saumure de la choucroute du commerce étant très variables, il est essentiel de la goûter avant de l'employer. Suivant les cas, on pourra s'en servir telle quelle, ou on commencera par la laver à l'eau froide ou à l'eau chaude, ou même on la fera blanchir pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante. Dans les deux derniers cas, il faudra la rafraîchir ensuite à l'eau froide et l'égoutter.

Passons à l'exécution.

Préparez un fond de veau en faisant cuire pendant six heures dans de l'eau le pied et le jarret de veau, la couenne, les légumes et le bouquet garni, passez, réservez.

Garnissez le fond d'une marmite en porcelaine[2] épaisse, allant au feu,

---

1. J'ai obtenu un résultat merveilleux en employant de la graisse provenant de la confection d'un faisan farci, d'après la formule de la p. 347. Les aromes combinés du faisan, de la bécasse, du foie gras, des truffes et du porto donnaient à la préparation un charme inexprimable et ce fut un véritable triomphe.

2. Je recommande de faire cuire la choucroute dans une marmite en porcelaine, car cette substance

avec les os de porc, qui tout en donnant du jus, éviteront les résultats fâcheux de coups de feu intempestifs, mettez dessus une couche de choucroute, une partie proportionnelle de la poitrine de porc et de la graisse de rôti, mouillez avec du vin et du fond de veau, poivrez, mettez quelques grains de genièvre et continuez ainsi à disposer des couches successives arrosées et assaisonnées jusqu'à épuisement des matières premières, en réservant seulement un peu de fond de veau, que vous laisserez prendre en gelée et qui servira à la fin pour décorer les viandes froides qui accompagneront la choucroute.

Faites cuire d'abord, pendant quatre heures, à petit feu, à liquide frissonnant comme pour un pot-au-feu, puis ajoutez le bœuf[1], continuez la cuisson dans les mêmes conditions pendant trois autres heures, retirez alors la viande de bœuf, laissez-la refroidir.

Goûtez la choucroute, ajoutez du sel si c'est nécessaire, faites cuire encore pendant trois heures, de façon que la cuisson ait duré en tout dix heures, puis dégraissez soigneusement, retirez les os, les grains de genièvre et tenez au chaud. Toute la poitrine de porc doit être fondue, absorbée par la choucroute.

Dix minutes avant de servir, mettez les saucisses dans de l'eau très chaude mais non bouillante et laissez-les gonfler ; elles seront ainsi plus moelleuses que cuites dans la choucroute.

Dressez enfin la choucroute sur un plat chaud, mettez autour les pommes de terre cuites en robe de chambre et pelées ; décorez avec les saucisses.

Disposez sur un autre plat le bœuf froid coupé en tranches, le jambon, et décorez avec la gelée de veau réservée et les cornichons.

Le mets ainsi présenté a un aspect bon enfant, sans prétention, qui prévient en sa faveur ; il est copieux, il a du fumet, sa saveur est délectable, il ne provoque pas de soif immodérée et il ne laisse après lui que des souvenirs agréables.

Comme boisson, la bière est généralement indiquée, mais, à moins d'avoir de la bière de tout premier ordre, j'aime autant un petit vin léger, blanc ou gris.

---

ne peut lui communiquer aucun goût étranger, ni modifier sa couleur, contrairement à ce qui aurait lieu notamment avec une marmite en fonte.

1. Je préconise la cuisson du plat de côtes dans la choucroute, parce qu'il mitige le goût du porc fumé qui cuit en même temps.

Autre choucroute garnie.

Voici une autre formule de choucroute garnie, moins copieuse que la précédente.

Pour quatre personnes d'appétit moyen prenez :

1 kilogramme de choucroute,
1 kilogramme d' os de porc,
750 grammes de graisse de panne fondue, ou de préférence de graisse de volaille,
750 grammes de vin blanc,
200 grammes de jambon de Prague, d'York ou de Westphalie, cuit au vin blanc, refroidi dans la cuisson et haché,
200 grammes de langue fumée, coupée en tranches,
1 gramme de poivre fraîchement moulu,
8 grains de genièvre,
4 côtelettes de porc panées,
sel.

La choucroute est cuite avec les os, la graisse, le jambon et le vin, pendant huit à dix heures.

On la sert décorée avec la langue et garnie avec les côtelettes de porc grillées au dernier moment.

Choucroute garnie à la juive.

Les personnes qui par goût ou pour obéir à des exigences rituelles ne mangent pas de porc pourront trouver satisfaction dans cette choucroute garnie, préparée avec un *modus operandi* légèrement différent de celui des formules précédentes.

Pour six personnes prenez :

1^{kgr},500 de choucroute blanche de Strasbourg,
1 kilogramme de bœuf fumé,
500 grammes de saucisses de bœuf,
400 grammes de vin blanc,
400 grammes de bouillon,
250 grammes de pommes de terre rouges farineuses,

60 grammes de graisse d'oie,
2 échalotes,
ail,
persil,
sel et poivre.

Passez la choucroute à l'eau fraîche, égouttez-la, mettez-en la moitié avec 30 grammes de graisse d'oie dans une casserole en cuivre étamé, placez au-dessus la viande fumée lavée à l'eau chaude, puis le reste de la choucroute, mouillez avec le vin blanc et le bouillon, couvrez et laissez cuire à petit feu pendant six heures.

Lorsque la viande est devenue très tendre, découvrez la casserole pour réduire le jus à point.

Épluchez les pommes de terre, lavez-les, coupez-les en quartiers, puis mettez-les dans une casserole avec le reste de la graisse d'oie, les échalotes et de l'ail hachés fin, du persil, du sel, du poivre, mouillez avec de l'eau jusqu'au niveau de la partie supérieure des pommes de terre et faites cuire à gros bouillons pendant une demi-heure.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole, mettez dedans les saucisses, éloignez-la du feu, mais gardez-la à une température juste au-dessous de l'ébullition pendant vingt minutes.

Écrasez les pommes de terre au moyen d'un pilon en bois, de façon à obtenir une purée ferme.

Dressez la choucroute et la garniture sur un plat et servez, en envoyant en même temps, mais à part, la purée de pommes de terre dans un légumier.

Choucroute au naturel.

Pour quatre personnes prenez :

1 kilogramme de choucroute,
750 grammes de jarret de veau,
500 grammes de vin blanc,
100 grammes de carottes,
100 grammes de navets,
20 grammes de poireau,
15 grammes d' oignon,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
6 grains de genièvre.

Préparez 700 grammes de jus en faisant cuire dans de l'eau, à bouilli perdu, le jarret et les légumes.

Dessalez la choucroute, s'il y a lieu, comme il est dit p. 443, égouttez-la, mettez-la ensuite dans une marmite en porcelaine allant au feu, assaisonnez avec poivre et genièvre, mouillez avec le jus de veau et le vin, faites bouillir, puis laissez cuire plus doucement, pendant une heure et demie, de manière que tout le liquide ait disparu.

Cuite ainsi, la choucroute est blanche, légèrement croustillante et elle est excellente.

Cette choucroute peut être servie seule, ou comme garniture avec du porc ou du bouilli de bœuf, par exemple.

On peut aussi la servir garnie de pommes de terre bouillies à l'eau et de saucisses de Francfort, que l'on fait cuire et gonfler dans de l'eau très chaude, mais non bouillante.

C'est la plus simple des choucroutes garnies, la moins grasse et la plus légère.

Timbale de choucroute.

Pour douze personnes prenez :

3 kilogrammes de choucroute,
500 grammes de lard frais, coupé en petits dés,
150 grammes de beurre,
36 huîtres de Cancale,
2 perdreaux ou 1 faisan,
1 foie gras d'oie,
1 bouteille de champagne demi-sec,
sel et poivre.

Lavez la choucroute pour la dessaler et égouttez-la.

Faites fondre le lard dans une casserole en porcelaine à parois et à fond épais, mettez ensuite la choucroute, mouillez avec les trois quarts du champagne, salez, poivrez, laissez macérer à froid pendant 24 heures, puis faites cuire au four, à petit feu, pendant une douzaine d'heures.

Faites revenir dans une braisière perdreaux ou faisan avec une partie du beurre, mouillez avec le reste du champagne, assaisonnez, laissez cuire, puis désossez le gibier, escalopez-le. Réservez la cuisson.

Passez tous les débris à la presse, réservez-en le jus.

Faites blanchir les huîtres, passez l'eau, réservez-la.

Coupez le foie gras en tranches, faites-le sauter dans le reste du beurre ; réservez-le.

Mettez dans la choucroute la cuisson du foie et celle du gibier, le jus obtenu à la presse et l'eau des huîtres.

Une heure avant de servir, garnissez une croûte de timbale ou une croûte de pâté de foie gras de couches alternées de choucroute, de filets de gibier, de tranches de foies gras et d'huîtres ; mettez au four.

Servez chaud.

Cette timbale eut fait bonne figure sur la table d'un fermier général.

Choux de Bruxelles.

Les choux de Bruxelles sont servis comme garniture, comme entremets de légumes, ou encore en salade.

Comme garniture, on les fait cuire dans de l'eau salée, pendant un temps variant entre un quart d'heure et une demi-heure, suivant la qualité des choux, et pas plus qu'il ne faut pour les bien cuire sans les désagréger ; puis on les fait égoutter, on les arrose ensuite de beurre fondu, additionné ou non de chapelure blondie dans du beurre, et on les assaisonne au goût avec sel, poivre et muscade.

Comme entremets de légumes, on les sert sautés dans du beurre, à feu vif, pendant huit minutes environ, après les avoir fait cuire dans de l'eau salée. Dans ce cas, on les saupoudre souvent de persil haché.

Lorsqu'on veut les accommoder en salade, on commence par les faire cuire dans de l'eau salée, en ayant soin d'arrêter la cuisson assez à temps pour qu'ils restent bien entiers, un peu fermes quoique suffisamment cuits, on les laisse refroidir et on les assaisonne ensuite comme une salade ordinaire, et au goût, avec sel, poivre, huile et vinaigre ou jus de citron.



On peut encore préparer les choux de Bruxelles d'autres façons, notamment à l'étouffée au beurre, ou encore de la manière suivante :

Pour quatre personnes prenez :

1 litre de choux de Bruxelles,
1/2 litre de lait,
100 grammes de crème,
50 grammes de beurre,
7 grammes de sel blanc.

Épluchez les choux, faites-les blanchir, mettez-les ensuite dans une casserole avec le lait, le sel, laissez mijoter à tout petit feu pendant une heure et demie, puis faites une liaison avec le beurre et la crème, ajoutez-la aux choux, mélangez et servez.

On peut aussi passer les choux en purée ; on les sert alors avec des croûtons frits dans du beurre.

Les choux de Bruxelles préparés de la sorte n'ont plus la moindre odeur sulthydrique ; adoucis par le lait qu'ils ont absorbé, ils sont très nourrissants et de digestion facile.

Purée gratinée de chou-fleur et de tomates.

Pour six personnes prenez :

600 grammes de chou-fleur épluché,
200 grammes de purée de tomates aromatisée,
125 grammes de fromage de Gruyère râpé,
90 grammes de beurre,
25 grammes de sel gris,
5 grammes de sel blanc,
1 gramme de poivre,
1 litre 1/2 d' eau.

Faites cuire pendant vingt minutes le chou-fleur dans l'eau salée avec le sel gris, égouttez-le, passez-le en purée.

Faites cuire pendant cinq minutes la purée de tomates avec 60 grammes de beurre.

Mettez dans une casserole le reste du beurre, le chou-fleur, 100 grammes de gruyère, le sel blanc, le poivre, chauffez, ajoutez la purée de tomates, mélangez bien ; puis versez le tout dans un plat allant au feu, saupoudrez la

surface de gruyère et faites gratiner au four pendant dix à quinze minutes.

Champignons de couche farcis.

Il existe bien des manières de farcir les champignons. La plupart des formules comportent l'usage d'oignon, d'échalote ou d'ail ; en voici une qui n'en contient pas et qui, pour ce motif, pourra convenir à bien des personnes.

Pour garnir un plat destiné à six personnes prenez :

140 grammes de petits champignons,
6 gros champignons, pesant chacun 60 grammes en moyenne,
1 jaune d'œuf,
beurre,
jus de viande,
jus de citron,
mie de pain rassis tamisée,
persil haché,
sel, poivre,
curry, quatre épices.

Épluchez tous les champignons, passez-les dans du jus de citron. Enlevez les queues des gros champignons, réservez les chapeaux ; hachez les petits champignons avec les queues des gros et préparez une farce avec ce hachis, un peu de mie de pain trempée dans du jus de viande, du persil haché, du beurre, le jaune d'œuf et assaisonnez au goût avec sel, poivre, curry et quatre épices.

Farcissez-en les chapeaux des gros champignons que vous placerez ensuite, les creux en dessus, dans un plat foncé de beurre, arrosez chaque champignon avec du jus de citron, mettez sur chacun un peu de beurre et faites cuire au four doux.

Cèpes à la crème.

Pour six personnes prenez :

1 kilogramme de tout petits cèpes, jeunes et frais,
125 grammes de crème,
80 grammes de beurre,
60 grammes de fenouil frais en branches,
30 grammes de lait,
30 grammes de sel gris,
25 grammes de glace de viande,
15 grammes de farine,
15 grammes de vinaigre doux de vin,
10 grammes de sel blanc,
3 décigrammes de poivre.

Lavez les cèpes sans les éplucher, puis plongez-les pendant quelques secondes dans deux litres d'eau bouillante dans laquelle vous aurez mis le sel gris et le vinaigre.

Retirez-les, posez-les sur un tamis et laissez-les bien égoutter.

Mettez dans une casserole 60 grammes de beurre manié avec la farine, délayez avec le lait, ajoutez 60 grammes de crème, un bouquet de 50 grammes de fenouil, le sel blanc, le poivre, donnez un bouillon, puis mettez les cèpes et faites cuire jusqu'à ce que le jus de cuisson soit convenablement concentré, ce qui demande de 20 à 30 minutes.

Retirez ensuite les champignons, dressez-les sur un plat, enlevez le bouquet, mettez dans la sauce le reste du beurre, le reste de la crème et la glace de viande, chauffez, goûtez, versez cette sauce sur les cèpes, saupoudrez de fenouil haché et servez.



On peut préparer de même des champignons de couche.

Cèpes au gratin.

Pour six personnes prenez :

6 beaux cèpes bien fermes, pesant ensemble 1 kilogramme environ,
100 grammes de beurre,
100 grammes de fromage de Gruyère râpé,
50 grammes de mie de pain rassis tamisée,
30 grammes d' huile d'olives,

30 grammes de lait,
15 grammes de chapelure,
12 grammes de sel,
4 grammes d' ail râpé,
4 grammes de persil haché,
3 grammes de moutarde en poudre,
1/2 gramme de poivre,
1/2 gramme de muscade râpée.

Nettoyez les cèpes, essuyez-les soigneusement, enlevez les chapeaux, coupez les queues, réservez-les.

Placez les chapeaux dans un plat, la face brune en l'air, et mettez au four moyennement chaud pendant vingt minutes pour leur faire suer leur excès d'eau.

Hachez les queues, ajoutez l'ail, le persil, la muscade, la moutarde, la mie de pain trempée dans le lait, l'huile, salez, poivrez et mélangez le tout intimement.

Prenez un plat à gratin, beurrez-le, foncez-le avec une couche de la farce que vous venez de préparer, mettez un peu de gruyère, posez dessus les chapeaux des cèpes, et sur chacun d'eux le sixième du beurre qui reste, saupoudrez de gruyère, couvrez avec le reste de la farce et terminez par un mélange composé avec le reste du gruyère et la chapelure.

Faites cuire au four, pendant une demi-heure, à feu doux, puis faites dorer, pendant un quart d'heure, à feu plus vif.

Cèpes à la bordelaise.

Pour six personnes prenez :

1 kilogramme de cèpes frais, de dimensions moyennes et autant que possible égaux,
125 grammes d' huile d'olives,
20 grammes d' échalotes hachées,
14 grammes de sel blanc,
10 grammes de persil haché,
4 grammes d' ail râpé,
4 décigrammes de poivre,
du jus de citron.

Nettoyez les cèpes, essuyez-les, enlevez-en les tubes.

Pelez les queues, hachez-les, réservez-les.

Faites chauffer l'huile dans une poêle, mettez dedans les cèpes du côté creux, au bout de cinq minutes de cuisson, salez, poivrez, puis retournez les cèpes, continuez la cuisson pendant cinq minutes, salez, poivrez encore, ajoutez ensuite les queues et laissez cuire ensemble pendant cinq autres minutes.

Mettez alors le hachis d'échalotes, continuez la cuisson pendant deux minutes, ajoutez l'ail et le persil, faites cuire encore pendant une minute, salez, poivrez de nouveau.

Dressez les cèpes sur un plat chaud, versez dessus l'huile et le hachis, aspergez de jus de citron et servez.



Lorsqu'on n'a pas de cèpes frais et qu'on emploie des cèpes conservés en boîte, il faut, avant de s'en servir, les égoutter, puis les laver soigneusement à l'eau bouillante ; on opère ensuite comme avec des cèpes frais.



Pour les personnes n'ayant pas un estomac robuste, je recommande les deux modifications suivantes :

1° suppression des échalotes ;

2° remplacement des 4 grammes d'ail râpé par une gousse d'ail entière de même poids qu'on mettra dans l'huile en même temps que les cèpes et qu'on retirera au bout de dix minutes.

Le reste de la formule ne change pas et le produit obtenu avec cette variante est excellent, tout en étant beaucoup plus digestible que les classiques cèpes à la bordelaise.



Je préfère encore, pour la confection de ce plat, employer un mélange de beurre et d'huile, plutôt que l'huile seule ; je prends 100 grammes de beurre clarifié et 12 grammes d'huile au lieu des 125 grammes d'huile indiqués. Le mode opératoire reste le même ; ce ne sont plus, à la vérité, des cèpes à la bordelaise que l'on obtient ainsi, mais c'est très bon tout de même.

Cèpes grillés.

Pour six personnes prenez :

6 beaux cèpes bien fermes, pesant ensemble 1 kilogramme environ,
6 gousses d'ail, pesant chacune 4 grammes en moyenne,
125 grammes de beurre clarifié,
10 grammes de sel blanc,
4 grammes de persil haché,
4 décigrammes de poivre.

Nettoyez les cèpes, essuyez-les, enlevez les tubes, coupez les queues.

Coupez chaque gousse d'ail en quatre et piquez chaque chapeau de cèpe de quatre morceaux d'ail, puis mettez-les à mariner pendant une demi-heure dans le beurre clarifié tenu tiède.

Chauffez un gril, mettez dessus les cèpes marinés, faites-les cuire pendant cinq minutes de chaque côté en les assaisonnant avec sel et poivre et en les arrosant avec le beurre de la marinade (le feu servant à la cuisson doit être placé au-dessus du gril), puis retirez les morceaux d'ail, dressez les chapeaux sur un plat, saupoudrez-les de persil haché et servez.

De toutes les préparations de cèpes, c'est celle qui donne le produit le plus parfait.

Fricassée de cèpes au parmesan.

Pour six personnes prenez :

1 kilogramme de tout petits cèpes jeunes et frais,
100 grammes de beurre,
20 grammes de glace de viande,
20 grammes de parmesan râpé,
10 grammes de sel,
5 décigrammes de poivre,
5 centigrammes de quatre épices.

Lavez les cèpes, séchez-les dans un linge, puis coupez-les en tranches d'un centimètre d'épaisseur.

Mettez dans une sauteuse beurre, cèpes, sel, poivre, quatre épices et faites cuire à grand feu pendant une vingtaine de minutes. Quand le liquide provenant de la cuisson des cèpes sera suffisamment réduit, ajoutez la glace de viande coupée en morceaux, laissez-la se dissoudre, puis mettez le parmesan, goûtez et servez.

On peut préparer de même des champignons de couche.

Morilles au jus.

Lavez les morilles avec soin pour les débarrasser de la terre qui se trouve dans les alvéoles ; égouttez-les, essuyez-les, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, puis faites-les sauter à feu vif dans une casserole avec du beurre, mouillez avec un peu de jus de citron, salez, poivrez, laisser cuire pendant une demi-heure en arrosant avec du jus de viande, liez alors la sauce avec des jaunes d'œufs et servez.

C'est exquis.

Morilles au beurre.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de belles morilles grises,
100 grammes de beurre,
7 grammes de sel,
1/2 décigramme de poivre,
le jus de la moitié d'un citron.

Lavez soigneusement les morilles pour les débarrasser de la terre qui se trouve dans les alvéoles, puis essuyez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur ; mettez-les ensuite dans une casserole avec le beurre, salez, poivrez, mouillez avec le jus de citron et faites-les sauter, à feu vif, pendant un quart d'heure environ, jusqu'à évaporation de l'eau rendue.

Les morilles ainsi préparées peuvent être servies seules ou comme garniture de viandes.

Morilles à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de morilles,
250 grammes de crème,
100 grammes de bouillon,
100 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
10 grammes de sel,
3 décigrammes de poivre,
le jus d'un citron.

Nettoyez, lavez et séchez les morilles, puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Faites fondre 70 grammes de beurre dans une poêle, mettez les morilles, le sel, le poivre, mouillez avec le bouillon et le jus de citron ; laissez cuire pendant une demi-heure. Au bout de ce temps, presque tout le liquide doit être évaporé ; ajoutez alors la crème, 10 grammes de beurre manié avec la farine, et continuez la cuisson à petit feu pendant dix minutes.

Au moment de servir, mettez le reste du beurre coupé en petits morceaux et laissez-le simplement fondre.

Comme variantes, on peut servir les morilles dans une croûte de vol-au-vent, ou bien dans une croustade de pain, ou plus simplement encore avec des croûtons frits dans du beurre.

Morilles farcies.

Nettoyez, lavez et séchez les morilles.

Préparez un hachis avec blanc de volaille rôtie, jambon cuit, champignons de couche, mie de pain rassis trempée dans du jus de viande, persil, assaisonnez-le avec sel et poivre, liez-le avec du beurre et un jaune d'œuf, et farcissez-en les morilles du côté de la queue.

Mettez-les, ainsi farcies, dans une casserole foncée de beurre, mouillez avec une sauce à l'appareil Mirepoix, préparée comme il est dit p. 277, et faites cuire à petit feu pendant une heure environ.

Morilles farcies, en cocottes.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de belles morilles grises,
260 grammes de beurre,
200 grammes de parmesan râpé,
150 grammes de mie de pain rassis tamisée,
5 grammes de sel,
2 grammes de poivre.

Nettoyez bien les morilles, séchez-les. Retirez-en les queues, hachez-les avec quelques morilles, les plus petites, de façon à avoir en tout environ 150 grammes de hachis.

Faites fondre 200 grammes de beurre dans une poêle, mettez dedans le hachis de morilles, la mie de pain, 150 grammes de parmesan, le sel, le poivre, mélangez, puis garnissez les morilles entières avec cette farce.

Prenez six petites cocottes en porcelaine allant au feu et munies de couvercles, disposez debout dans chacune des morilles farcies, saupoudrez de parmesan, mettez le reste du beurre coupé en petits morceaux, lutez les couvercles des cocottes et faites cuire au four dans un bain-marie, pendant une heure.

Servez dans les cocottes.

Truffes.

Les truffes sont des champignons souterrains de la classe des ascomycètes, Les meilleures se trouvent dans les terrains calcaires[1], au voisinage de cer-

---

1. On a signalé, il y a longtemps déjà, la concomitance des truffes et du phosphate de chaux dans les départements du Lot, de la Meuse et des Ardennes. J'ai moi-même constaté, dans le Gard, un

tains chênes (notamment le *quercus pubescens*) et à une profondeur qui varie généralement entre 10 et 15 centimètres.

On peut les diviser en deux grandes classes, chacune d'elles pouvant être subdivisée en deux groupes.

La première classe comprend les truffes à enveloppe verruqueuse, les unes ayant la chair noire, les autres la chair grise ; la seconde comprend les truffes à enveloppe lisse, les unes à chair grise, jaunâtre ou jaune, les autres blanches.

A. — Les truffes noires verruqueuses, à reflets bruns ou rougeâtres, sont de beaucoup les plus intéressantes. Dans ce groupe se place en première ligne la truffe du Périgord (*tuber melanosporum*), la reine des truffes, que l'on rencontre aussi dans le Quercy, le Dauphiné, la Provence, l'Angoumois et le Poitou. Parmi les gisements les plus renommés, on peut citer, par ordre alphabétique, ceux de Cahors, Martel, Nérac, Romans, Soumane-en-Vaucluse, Sarlat, Sorges, Thénon ; l'arome de ces truffes est parfait, inimitable ; leur saveur est exquise. Puis viennent les truffes noires du Languedoc et d'autres provinces, moins estimées que les précédentes ; enfin la truffe musquée (*tuber moscatum*) qui, dans le Dauphiné, se trouve fréquemment associée à la truffe du Périgord et en diminue la qualité.

B. — Le groupe des truffes verruqueuses à chair grise, sans reflets bruns ou rougeâtres, comprend la truffe de montagne (*tuber montanum*), qui se rapproche comme goût de la truffe du Périgord ; la truffe brumale (*tuber brumale*), répandue surtout dans l'Italie centrale, mais existant aussi en Bourgogne, en Champagne et en Lorraine, où elle est désignée sous le nom de truffe violette ; la truffe grise, dite encore truffe rouge (*tuber uncinatum*), la plus répandue en France après la truffe noire et qu'on trouve, comme la précédente, dans la chaîne calcaire qui part de la Côte d'Or, traverse la Haute-Marne et pénètre dans l'Aube ; la truffe d'été (*tuber æstivum*) ; la truffe

---

autre exemple de concomitance végéto-minérale : en faisant des recherches de minerai de zinc, j'ai observé que les amas calaminaires étaient fréquemment jalonnés par des gisements truffiers et l'analyse de ces truffes y a décelé des traces de zinc. Peut-être ne faut-il voir là qu'une simple coïncidence due à la sympathie de la truffe pour le calcaire, qui constitue la roche encaissante des amas de calamine, et il serait sans doute abusif de tirer de cette remarque sans prétention de savantes conclusions sur la genèse de la truffe et sur celle du zinc. Il n'en est pas moins vrai que le fait est curieux et c'est pourquoi je saisis cette occasion de le mentionner.

grise d'hiver (*tuber hiemalbum*) ; la truffe à goût de fourmi (*tuber mesentericum*) ; la truffe à odeur de bitume et de raifort (*tuber bituminatum*), qui croît en Angleterre.

C. — Dans le troisième groupe se rangent les truffes à enveloppe lisse, grises, jaunâtres, jaunes ou rousses du Poitou, de la Provence et de l'Italie ; la truffe jaune de Bourgogne, de Lorraine et de Franche-Comté (*tuber excavatum*), à odeur de rave, peu comestible ; mais la plus importante du groupe est incontestablement la truffe du Piémont (*tuber magnatum*), souvent très grosse, ayant la chair teintée de jaune[1] et caractérisée par une odeur et une saveur qui tiennent à la fois de l'ail, de l'oignon et du fromage. Cette truffe, qui constitue le passage entre nos truffes et les truffes blanches des déserts de l'Afrique et de l'Asie, est très appréciée en Italie, où les amateurs la préfèrent à toutes les autres ; en réalité, elle demande une certaine accoutumance, mais elle ne manque pas de charme quand on y est fait.

D. — Au quatrième groupe appartiennent les truffes blanches, qui probablement étaient les seules connues des Anciens. C'est d'elles dont parlent Dioscoride, Théophraste et Pline ; elles venaient de Carthage, de Lesbos et des déserts de Libye.

Les truffes blanches sont plus ou moins pyriformes, elles ont une saveur douce, comparable à celle du mousseron, et, contrairement à nos truffes, on les trouve surtout à la surface ou dans le voisinage immédiat de la surface de terrains arénacés plus ou moins calcaires, où poussent de petits arbustes appelés *cistes*. En Afrique, les truffes blanches prennent le nom de *terfas* ; on les appelle *kamès* en Asie. On les rencontre aussi en Europe, notamment en Espagne (*turma*), en Sicile (*tartufo bianco*), en France, dans les départements des Alpes-Maritimes et du Var, et en Corse.

Les terfas, peu parfumés, dont la variété la plus grosse est le *tirmania africana*, couvrent sur le globe une surface autrement considérable que les truffes noires, et ils constituent pour de nombreuses populations arabes une véritable ressource alimentaire. Simplement séchés, ils se conservent pendant des années. On n'en voit guère encore sur nos marchés, mais il est probable qu'ils finiront par y venir.

Enfin, hors classe, viennent se placer les truffes d'Amérique, dans les-

---

1. On en a trouvé une variété grise en Provence.

quelles on range à tort des *pachyma* et une espèce du genre *gautieria* dont certains specimens gigantesques pèsent jusqu'à 20 kilogrammes. Ce sont des légumes de vitrine, au même titre que les produits des champs d'épandage de Gennevilliers ; on s'en sert bien pour marbrer des charcuteries inférieures, mais si, à distance, elles peuvent tromper jusqu'à un certain point un regard distrait, elles sont incapables de procurer la moindre sensation agréable à un consommateur tant soit peu délicat.

Propriétés nutritives et physiologiques de la truffe. — On a reproché à la truffe bien des méfaits ; on l'a accusée d'être indigeste, de provoquer l'insomnie, la goutte, que sais-je encore ?

En réalité, les truffes de bonne qualité sont nutritives et elles sont au moins aussi digestibles [1] que la viande, à la condition de les mâcher. Brillat-Savarin a très finement rendu hommage à leurs vertus spéciales en disant qu'elles pouvaient, en certaines occasions, rendre les femmes plus tendres, les hommes plus aimables, et cela seul devrait suffire à les réhabiliter aux yeux de leurs rares contempteurs.

Emplois culinaires. — Les truffes, comme les autres champignons, peuvent être mangées seules, au naturel, en ragoûts, en salades, ou être utilisées comme garniture.

L'une des meilleures façons de les préparer au naturel, façon dite « à la maréchale », consiste, après les avoir assaisonnées avec sel et poivre, à les barder de lard, à les envelopper ensuite séparément dans du papier, puis à les faire cuire dans de la cendre de bois chaude ; une heure de cuisson suffit. Lorsqu'elles sont cuites, on les débarrasse de leur enveloppe, on les essuie, on les dresse sur un plat garni d'une serviette que l'on rabat sur elles et on les sert telles quelles, accompagnées d'un ravier de beurre. Ces truffes au naturel sont tout simplement exquises.

A défaut de cendre de bois, on peut faire cuire les truffes, à la broche, bardées de lard et assaisonnées avec du sel et du poivre, ou dans une casserole foncée de lard.

On peut aussi, après les avoir saupoudrées de sel, de poivre et d'aromates, les faire cuire soit à la vapeur d'eau, soit à celle d'un mélange de vin et de

1. Les truffes paraissent indigestes surtout lorsqu'elles accompagnent des crustacés, des foies gras, des gibiers avancés, mais alors ce sont les éléments étrangers qui sont les véritables coupables.

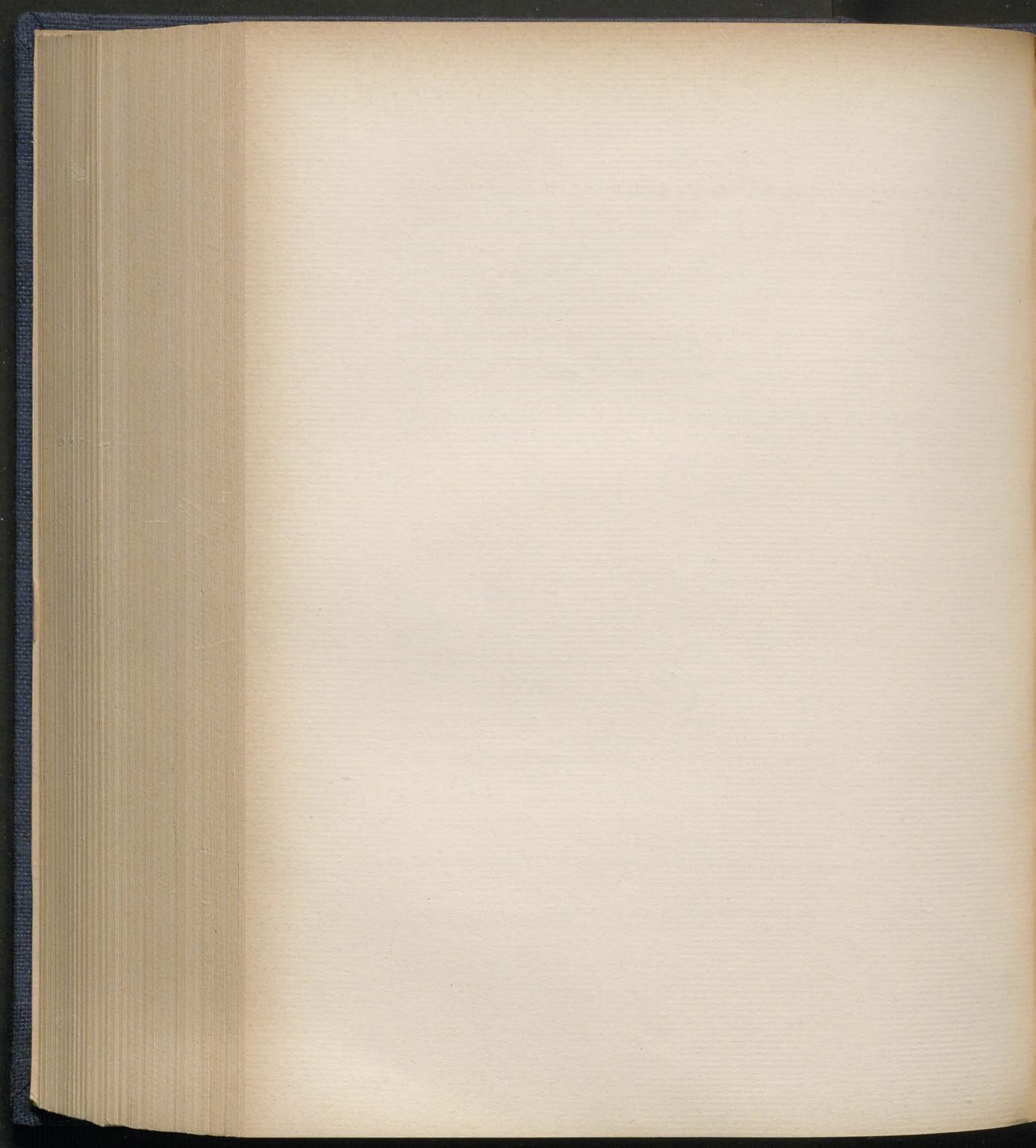
fine champagne ; ou bien dans, du vin de Madère, de Porto, d'Alicante ou de Champagne, en les nourrissant avec un bon jus aromatisé.

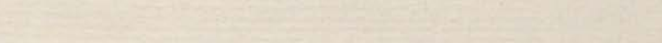
On les prépare encore en ragoûts simples ou gratinés ; on les fait sauter seules ou avec des pommes de terre ; on les sert également glacées, fourrées, à la gelée, en croustades, etc. Les pâtés de truffes à la Monglas, les timbales truffées à la Talleyrand, les dindes, les chapons truffés font partie de la cuisine classique.

Les truffes du Piémont ont leur place marquée dans les risotto. On peut encore, après les avoir émincées, les faire cuire dans de l'huile, avec du jus de volaille, et y ajouter, au moment de servir, un peu de jus de citron. On peut aussi les manger en salade. Rossini les adorait ainsi.

Les terfas, que les Arabes mangent soit crus, soit cuits pendant un quart d'heure dans du lait, soit en ragoût avec des viandes, sont excellents préparés à la bordelaise, comme des cèpes.







SALADES

Salade de laitue à la crème.

Prenez des cœurs de laitue, lavez-les, égouttez-les bien.

Faites, au goût, dans un saladier, un mélange homogène de crème, jus de citron, œuf dur tamisé, sel et poivre, puis mettez dedans les cœurs de laitue et remuez le tout ensemble jusqu'à assaisonnement uniforme.

Servez aussitôt.

En supprimant l'œuf dur et en remplaçant la crème ordinaire par de la crème fouettée, on obtient une salade que certaines personnes trouvent plus légère que la précédente.

Ces formules sont applicables aux cœurs de romaine.

Salade de cervelle aux cœurs de laitue.

Faites blanchir une cervelle de veau parée dans de l'eau salée, vinaigrée et

---

1. Les salades sont des aliments, crus ou cuits et servis froids, accommodés avec une sauce dont la base est un élément gras combiné avec un élément acide.

aromatisée avec un peu de persil et d'oignon ; laissez-la refroidir dans sa cuisson, puis escalopez-la et trempez les tranches dans une sauce vinaigrette.

Préparez une salade de cœurs de laitue que vous assaisonnerez avec une mayonnaise relevée par de la moutarde ; disposez dessus les escalopes de cervelle et décorez avec des concombres saumurés, des petits melons, des cornichons, des champignons confits et émincés, des queues de crevettes ou d'écrevisses, des câpres, etc.

Salade de pommes de terre.

Pour six personnes prenez :

1 kilogramme de pommes de terre de Hollande,
100 grammes de vin blanc,
100 grammes de bouillon,
100 grammes de vinaigre de vin,
60 grammes de pomme reinette,
25 grammes d' huile d'olives,
5 grammes de civette,
3 grammes de persil,
3 grammes d' estragon,
2 grammes de cerfeuil,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
2 grammes de moutarde,
1 beau hareng de Hollande laité et salé.

Dépouillez le hareng sans le dessaler, enlevez la tête et les arêtes, passez au tamis la chair et la laitance.

Hachez pomme et fines herbes.

Mettez dans un saladier le vinaigre, le vin, le bouillon, le poivre, la moutarde et l'huile, mélangez bien, ajoutez ensuite la purée de hareng et le hachis de pomme et de fines herbes.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur, pelez-les pendant qu'elles sont chaudes et coupez-les en tranches minces.

Battez la sauce pour la rendre homogène, puis mettez dedans les tranches de pommes de terre encore chaudes et retournez-les avec précaution afin d'éviter de les briser ; laissez en contact pendant trois heures au moins, retourner de nouveau la salade, goûtez et servez.

Cette salade, très simple, est agréable.

Salade de choucroute et de pommes de terre.

Pour huit personnes prenez :

1 kilogramme de pommes de terre,
500 grammes de choucroute,
200 grammes de vin blanc,
200 grammes de pommes reinettes,
150 grammes de sauce douce préparée comme il est dit p. 224,
cornichons hachés,
fines herbes hachées,
huile,
vinaigre,
sel et poivre.

Lavez la choucroute et égouttez-la.

Pelez les pommes de terre, faites-les cuire à la vapeur, coupez-les en tranches pendant qu'elles sont chaudes, arrosez-les aussitôt avec le vin blanc, puis mettez la choucroute crue, mélangez.

Pelez les pommes, coupez-les en dés.

Deux heures au moins avant de servir, assaisonnez le mélange pommes de terre et choucroute avec la sauce douce, ajoutez les pommes, les fines herbes, les cornichons, mélangez encore, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu avec huile, vinaigre, sel, poivre, puis servez.

Cette salade convient plutôt aux estomacs robustes.

Salade de moules et de pommes de terre.

Pour six personnes prenez :

3 litres de moules,
1 kilogramme de pommes de terre,
200 grammes d' huile d'olives,
100 grammes de vin blanc,

5 grammes de fines herbes hachées,
5 grammes de cornichons hachés,
1 gramme 1/2 de moutarde en poudre,
1 oignon,
1 bouquet garni,
1 jaune d'œuf cru,
le jus d'un citron,
sel, poivre.

Nettoyez les moules, puis mettez-les sur le feu, dans une casserole, avec un peu d'eau salée, l'oignon et le bouquet garni ; laissez-les s'ouvrir ; sortez-les ensuite de la casserole, enlevez-les des coquilles et retirez-en les barbes.

Faites cuire les pommes de terre au diable Rousset ou à la vapeur, pelez-les pendant qu'elles sont chaudes, coupez-les en tranches et arrosez-les avec le vin.

Préparez une sauce mayonnaise avec l'huile et le jaune d'œuf, ajoutez-y le jus de citron, les fines herbes, les cornichons, la moutarde, du sel et du poivre au goût.

Disposez dans un saladier des couches alternées de pommes de terre, de mayonnaise et de moules, mélangez bien, décorez le plat avec un peu de mayonnaise, quelques moules et quelques cornichons hachés que vous aurez mis de côté et servez.

On peut corser la salade avec des tranches de truffes, ce qui ne gâte rien.

Salade japonaise.

La salade dite japonaise, dont Alexandre Dumas fils parle dans « Francillon », est tout simplement une salade à l'huile et au vinaigre de pommes de terre et de moules, garnie de truffes.

En voici une formule concrète.

Pour six personnes prenez :

3 litres de belles moules, pouvant fournir environ 600 grammes de chair,
1 litre de bouillon,
1 kilogramme de pommes de terre de Hollande,
180 grammes d' huile d'olives légèrement fruitée,
100 grammes de vin de Château-Yquem,

60 grammes de vinaigre d'Orléans,
20 grammes de fines herbes hachées menu,
2 grammes de poivre,
céleri,
sel,
truffes cuites au champagne, à volonté.

Pelez les pommes de terre, faites-les cuire dans le bouillon, égouttez-les, séchez-les, coupez-les en tranches pendant qu'elles sont encore tièdes et assaisonnez-les avec sel, poivre, vinaigre et vin de Château-Yquem.

Nettoyez les moules, mettez-les sur le feu dans une casserole avec un peu d'eau salée et le céleri, laissez-les s'ouvrir, puis retirez-les des coquilles et ajoutez-les aux pommes de terre ainsi que l'huile et les fines herbes. Mélangez bien en remuant légèrement ; couvrez ensuite avec une calotte de tranches de truffes et laissez refroidir lentement, sans mettre à la glace.



Pour donner à cette salade un cachet japonais, on fera blanchir dans de l'eau salée et acidulée des pétales de fleurs de chrysanthème jaune, on les sèchera ensuite dans un linge, puis on les incorporera à la salade au dernier moment.

Salade russe, à la française.

La salade connue en France sous le nom de « Salade russe » n'a de russe que le nom. C'est une salade de légumes variés, tels que carottes, fonds d'artichauts, haricots verts, navets, petits pois, pointes d'asperges, pommes de terre, têtes de chou-fleur, truffes, auxquels on ajoute des filets de volaille, de la langue à l'écarlate, du jambon, parfois aussi de la langouste et du saumon fumé, le tout assaisonné avec de la mayonnaise ou de la sauce verte.

Salade russe.

Pour préparer cette salade on prend tout ou partie des éléments indiqués

dans la formule précédente et en plus, comme légumes : des concombres saumurés, de la betterave au raifort, du chou rouge et des champignons russes confits ; comme viandes : des filets de gélinotte, de la langue de renne, du jambon d'ours ; comme poissons : du sterlet mariné, de l'esturgeon fumé et du caviar, toutes substances qu'on trouve aujourd'hui aisément à Paris et qui donnent à la salade un cachet véritablement en rapport avec son nom.

On décore cette salade avec des truffes cuites au champagne et des œufs durs coupés en deux, dans lesquels le jaune est remplacé par du caviar frais.

Salade de pointes d'asperges.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de pointes d'asperges,
250 grammes de crevettes grises,
125 grammes de caviar frais,
6 petits fonds d'artichauts,
2 jaunes d'œufs frais,
1 œuf dur,
quelques belles crevettes roses,
huile d'olives,
jus de citron,
sel et poivre.

Faites blanchir, dans de l'eau salée bouillante, les pointes d'asperges pendant un quart d'heure et les fonds d'artichauts jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Réservez une demi-douzaine des plus belles pointes d'asperges pour décorer le plat.

Court-bouillonnez les crevettes ; mettez de côté les crevettes roses entières ; épluchez les crevettes grises.

Préparez une mayonnaise avec les jaunes d'œufs, de l'huile, du jus de citron, du sel et du poivre.

Mettez dans un saladier les pointes d'asperges blanchies et les crevettes grises, assaisonnez avec de la mayonnaise.

Dressez en monticule la salade au milieu d'un plat, saupoudrez d'un ha-

chis d'œuf dur, décorez avec les pointes d'asperges réservées et les crevettes roses, disposez autour les fonds d'artichauts garnis de mayonnaise et de caviar, puis servez.

Salade de céleri et de noix.

Faites blanchir deux beaux pieds de céleri, émincez-les en julienne.

Épluchez 500 grammes de noix, hachez-les grossièrement.

Mettez céleri et noix dans un plat, assaisonnez au goût, quelques heures avant le repas, avec jus de citron, huile, sel, poivre ; mélangez.

Avant de servir, masquez le tout avec une mayonnaise légère et décorez avec un hachis de truffes cuites au naturel.

Salade de crosnes [1].

Pour quatre personnes prenez :

150 grammes de crosnes,
100 grammes de langue à l'écarlate,
100 grammes de blanc de poulet rôti,
100 grammes de blanc de céleri cru,
12 noisettes échaudées et hachées,
2 petites pommes de terre cuites à l'eau,
2 œufs durs,
cerfeuil haché.

Débarrassez les crosnes de leurs radicelles, lavez-les, puis mettez-les dans un torchon avec du gros sel, secouez vivement, vous enlèverez ainsi la pellicule qui les entoure ; lavez-les de nouveau, plongez-les ensuite dans de l'eau bouillante légèrement salée, laissez-les cuire pendant quinze à vingt minutes, suivant leur grosseur, en ayant soin d'arrêter la cuisson à temps pour qu'ils

---

1. Ce légume, originaire du Japon, a une saveur qui rappelle un peu celles du salsifis et de l'artichaut.

gardent une certaine consistance; enfin égouttez-les et laissez-les refroidir. Ils sont prêts à entrer dans la salade.

Émincez en julienne la langue, le poulet, le céleri, les pommes de terre; coupez les œufs en tranches, mettez le tout avec les crosnes et les noisettes dans un saladier, saupoudrez de cerfeuil haché et assaisonnez avec une mayonnaise.

Cette salade, très agréable, est une surprise[1].

Salade de riz.

Pour douze personnes prenez :

1 homard œuvé pesant 1 200 grammes environ,
500 grammes de riz,
500 grammes de tomates,
100 grammes de truffes cuites au madère et coupées en rondelles,
100 grammes de câpres,
100 grammes de noix ou de noisettes épluchées et hachées,

---

1. Elle me rappelle l'apologue suivant :

Apologue de la soupe au fer à cheval.

Un pauvre diable, sans le sou et mourant de faim, arriva un jour dans un village peu hospitalier. Il frappa en vain à toutes les portes. Éconduit de partout avec ces mots : « Nous n'avons rien à vous donner », il se désespérait, lorsqu'étant arrivé sur la Grand'Place où de nombreux villageois étaient réunis, il aperçut à terre un fer à cheval. Brusquement une idée lui vint. Il ramasse le fer et, s'avançant vers un groupe, il dit : « Avez-vous jamais vu faire une soupe avec un fer à cheval ? » Tout le monde se mit à rire. « Mais oui une soupe, une bonne soupe même », ajouta le pauvre, « donnez-moi seulement une marmite, de l'eau, de quoi faire du feu et vous verrez ». Les villageois rirent de plus belle; mais quelques-uns d'entre eux, désireux de voir le prodige, lui apportèrent ce qu'il demandait. Notre homme mit la marmite sur le feu, le fer dans la marmite et attendit.

Cependant, à l'annonce de cette merveille, tout le village était accouru.

« J'pourrai-t'y y goûter à ta soupe ? » demanda bientôt quelqu'un. — « Oui », répondit le vagabond et il ajouta : « Tu aimerais peut-être bien qu'elle ait un petit goût de lard, mais voilà, il n'y en a pas ».

« J'en pourrai-t'y avoir aussi ? » dit un autre. — « Bien sûr et tu verras comme elle sera bonne ; elle serait encore meilleure s'il y avait un peu de légumes, mais enfin tant pis, on s'en passera. »

Les paysans tombèrent dans le piège et bientôt notre psychologue eut du lard, des choux, des pommes de terre, etc. Par son subterfuge il avait obtenu tout ce qu'on lui refusait d'abord.

Ma salade de crosnes tient du même procédé ; elle est excellente, mais les crosnes y jouent un peu le rôle du fer à cheval ; les autres éléments en sont la véritable base.

60 grammes de cornichons hachés,
60 grammes d' huile,
30 grammes de vinaigre,
5 grammes de sel,
3 grammes de paprika,
1 piment rouge Maille.

Faites cuire le riz sec, p. 391, laissez-le refroidir.

Faites cuire le homard comme il est dit p. 161, laissez-le refroidir dans sa cuisson, puis escalopez la queue et décortiquez les pattes.

Écrasez le piment dans le vinaigre, laissez en contact pendant un moment, passez au chinois.

Mettez dans un saladier le vinaigre pimenté, l'huile, le sel, le paprika, battez, puis ajoutez le riz, les câpres, les noix ou les noisettes, les cornichons, les tomates crues, pelées, épépinées et coupées en morceaux ; mélangez bien ; enfin laissez tomber dans la salade la queue de homard escalopée et les débris des pattes, mélangez encore un peu, décorez avec les truffes et servez.

C'est original, bon et frais.



Cette salade peut être modifiée à volonté. Elle peut être simplifiée par la suppression des truffes, ou elle peut être rendue plus riche par l'augmentation de la proportion de cet élément et par l'adjonction d'éléments nouveaux : langouste, queues de crevettes ou d'écrevisses, etc.

Salade aux œufs.

Disposez en forme de couronne, sur un plat, des fonds d'artichauts cuits ; mettez sur chaque fond soit un œuf dur farci d'un mélange d'anchois et de jaunes d'œufs, soit un œuf à jaune liquide cuit pendant trois minutes et refroidi.

A l'intérieur de la couronne dressez un petit monticule de queues de crevettes masqué par une mayonnaise.

Garnissez l'extérieur de la couronne avec des cœurs de laitue assaisonnés et ornez avec des cornichons et des câpres.

Le plat ainsi préparé est très élégant.

Salade de haricots verts et de tomates.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de haricots verts,
750 grammes de tomates,
45 grammes d' huile d'olives ou de noix,
15 grammes de vinaigre de vin,
15 grammes de Worcestershire-sauce,
sel.

Épluchez les haricots verts et faites-les cuire dans de l'eau salée.

Ébouillantez les tomates, pelez-les, épépinez-les, coupez-les en tranches, faites-les dégorger dans du gros sel, décantez, puis secouez les tranches pour les débarrasser de tout excès de sel.

Mettez dans un saladier l'huile, le vinaigre et la sauce anglaise, mélangez, ajoutez haricots verts et tranches de tomates, mélangez encore, laissez en contact pendant une heure et servez.

Cette salade est très fraîche.

Salade de légumes.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de fonds d'artichauts,
250 grammes de pommes de terre vitelotte,
250 grammes de cœur de céleri,
250 grammes de truffes noires du Périgord,
125 grammes de bon vin de Bourgogne blanc,
1/2 cuillerée à café de chartreuse jaune,
mayonnaise au citron, relevée par un peu de Worcestershire-sauce,
vin de Champagne,
lard,
huile d'olives, d'œillette ou de noix,

vinaigre,
moutarde à l'estragon,
sel et poivre.

Nettoyez, lavez et coupez le céleri en petits fragments.

Faites cuire séparément les fonds d'artichauts et les pommes de terre dans de l'eau salée.

Pelez et coupez en tranches les pommes de terre ; coupez les fonds d'artichauts chacun en huit morceaux.

Brossez soigneusement les truffes, coupez-les en rondelles et faites-les cuire pendant un quart d'heure, avec du champagne, dans une casserole foncée de lard.

Préparez dans un saladier une sauce relevée avec huile d'olives, de noix ou d'œillette, vinaigre, sel, poivre et moutarde à l'estragon.

Six heures avant le repas, mettez dedans les pommes de terre et ajoutez à l'assaisonnement le vin de Bourgogne blanc. Retournez avec précaution.

Deux heures plus tard, mettez le céleri et la chartreuse jaune. Mélangez, toujours avec précaution.

Enfin, une heure après, mettez les fonds d'artichauts et remuez encore.

N'ajoutez les truffes qu'à la fin.

Mélangez bien le tout, masquez avec la mayonnaise au citron et décorez avec quelques rondelles de truffes mises en réserve.

C'est une salade royale.

Autre salade de légumes.

Pour six à huit personnes prenez :

400 grammes de céleri,
200 grammes de truffes noires du Périgord,
8 fonds d'artichauts,
mayonnaise à la moutarde,
fine champagne,
jus de citron.

Coupez les fonds d'artichauts en tranches minces, les truffes en rondelles, le céleri en petits morceaux.

Faites mariner pendant 24 heures les tranches de fonds d'artichauts dans du jus de citron, les rondelles de truffes dans de la fine champagne.

Mélangez ensuite céleri, truffes et fonds d'artichauts et assaisonnez le tout avec la mayonnaise à la moutarde.

Salade de légumes en surprise.

Cette salade se présente sous la forme d'une pièce montée, composée de deux parties distinctes :

1° une couronne formée avec une salade de pommes de terre hachées grossièrement, mélangées à du céleri haché fin, le tout assaisonné avec une mayonnaise très claire relevée par de la moutarde anglaise. Cette salade, mise dans un moule en couronne, est rafraîchie très fortement dans de la glace ;

2° un pain central constitué par une salade de chou-fleur assaisonnée avec de l'huile et du vinaigre, mise dans un moule à charlotte et également très rafraîchie, qu'on masque au moment de servir avec une mayonnaise verte très épaisse et très froide, qui lui donne l'aspect d'une glace à la pistache.

Pour embellir le plat, on peut le décorer, en dehors de la couronne, avec des rondelles de betterave, de tomate et des piments rouges.

Cette salade en surprise, excellente au goût, est une agréable fumisterie culinaire.

Salade mêli-mêlo.

Pour douze personnes prenez :

1° 2 homards œuvés, pesant ensemble 1^{kgr},800 environ,
24 écrevisses moyennes,
500 grammes de crevettes grises,
500 grammes de lait,
300 grammes de filets de poularde rôtie,
250 grammes de jambon d'York,

30 grammes de câpres,
30 grammes de cornichons coupés en rondelles,
30 grammes d' huile d'olives,
15 grammes de vinaigre de vin,
4 cœurs de laitue,
1 petite botte de pointes d'asperges,
truffes (ad libitum),
madère;

2° pour la sauce :

300 grammes d' huile d'olives,
4 grammes de poivre fraîchement moulu,
1 gramme de moutarde,
2 jaunes d'œufs frais,
le jus d'un demi-citron,
sel.

Faites cuire les homards pendant une demi-heure dans le court-bouillon indiqué p. 161.

Mettez à dégorger les écrevisses pendant une heure dans le lait, arrachez-leur le boyau et faites-les cuire pendant dix minutes dans le court-bouillon indiqué p. 159.

Faites cuire ensuite les crevettes dans le même court-bouillon pendant trois minutes.

Faites blanchir pendant cinq minutes, dans de l'eau salée, les pointes d'asperges coupées en morceaux de deux centimètres de longueur.

Faites cuire les truffes dans du madère, puis coupez-les en rondelles.

Escalopez les queues des homards, épluchez les pattes, réservez les œufs, mettez à part les parures.

Épluchez les écrevisses; mettez à part et séparément les queues entières, les œufs et les parures.

Épluchez les crevettes; réservez séparément les queues et les parures.

Coupez en languettes le jambon et les filets de poularde.

Mettez dans un saladier les escalopes de homard, les débris des pattes, les queues d'écrevisses et de crevettes, les émincés de poularde et de jambon, les pointes d'asperges, les câpres, les cornichons, les truffes, en réservant une partie de ces éléments pour décorer le plat; ajoutez l'huile, le vinaigre, mélangez bien et laissez le tout confire pendant douze heures.

Préparez une mayonnaise à la moutarde avec les jaunes d'œufs, l'huile d'olives, le poivre, la moutarde, le sel et le jus de citron.

Écrasez et passez au tamis les œufs des homards et des écrevisses.

Écrasez à la presse les parures des homards, des écrevisses et des crevettes et recueillez-en le jus.

Joignez ce jus aux œufs que vous venez de tamiser, incorporez le tout à la mayonnaise, dont vous réserverez une partie pour décorer le plat.

Au moment de servir, assaisonnez les éléments confits avec cette sauce, ajoutez les cœurs de laitue, mêlez bien le tout, masquez avec la mayonnaise réservée et décorez avec les éléments non confits mis de côté.

Cette salade, très savoureuse, est réellement digne de figurer dans le menu d'un repas soigné.

Elle peut également être servie comme hors-d'œuvre.

Salade Sémonville.

Cette salade a été composée par M. de Sémonville, ami de M. de Talleyrand. Elle avait la prétention de symboliser l'état dans lequel se trouvait la France lorsque Bonaparte prit le pouvoir en l'an VIII.

Le principe de cette salade consiste dans la multiplicité des éléments qui la composent. Les personnes qui se piquent de mathématiques disent qu'on doit la préparer avec un nombre d'éléments représenté par les puissances croissantes du nombre 2, en commençant par la 3e, tant dans le règne végétal que dans le règne animal ; il faudrait dans ces conditions pour le moins huit éléments végétaux et huit éléments animaux ; puis viendrait la salade 4e puissance composée de 16 éléments de chaque règne, la salade puissance 5, 32 éléments, etc. Je ne crois pas que l'on soit arrivé à composer la salade puissance 7, mais je conçois la salade puissance 6.

Le règne animal fournit le museau de bœuf, le jambon, le saucisson de Lyon haché (qui est d'une importance capitale), le fromage de Gruyère en lamelles, le fromage parmesan en poudre, le blanc et le jaune d'œuf dur hachés, les sardines, les anchois, les filets de harengs, le saumon fumé, les petites truites fumées, le homard, la langouste, les écrevisses, les crevettes, les coquillages, etc., etc.

Le règne végétal fournit du cru et du cuit.

Comme crudités les salades vertes, les fines herbes, les fragments de radis qui sont essentiels parce qu'ils donnent de la fraîcheur, les noix, la pomme

acide, qui donne également de la fraîcheur et déroute un instant l'amateur, la truffe, la tomate, les olives, les oignons, les cornichons, les câpres, les piments les plus variés et en général tous les pickles.

Comme légumes cuits cette salade comprend tous ceux des salades de légumes habituelles ; le fond d'artichaut et les pointes d'asperges sont chargés de donner à la macédoine le caractère aristocratique que la pomme de terre et l'oignon risqueraient de compromettre, la betterave donne de la couleur, etc., etc.

L'assaisonnement de la salade est constitué par un mélange savant d'huile d'olives, de vinaigre de vin, de jus de citron, de jaunes d'œufs délayés, de poivres de toute espèce, de sel et de sauce anglaise Worcester, qui est chargée de lui communiquer une saveur ardente, quoique douce.

Tout le succès de la salade dépend de l'assaisonnement et de la préparation qui doit être faite attentivement.

Les différents éléments doivent être mélangés à l'avance, par catégories, puis ensuite étalés dans le ou les saladiers, que l'on garnira par couches régulières, en saupoudrant d'œuf dur haché, de parmesan râpé, de poudre de moutarde et en versant dessus l'assaisonnement.

Si ce plan méthodique n'est pas bien suivi, au lieu de la salade Sémonville, on n'a guère qu'une macédoine burlesque et indigeste. *Mens agitat molem.*

Cette salade peut d'autre part se décomposer, en quelque sorte par extraction de racines carrées, en salades plus simples orientées vers le poisson ou vers la charcuterie, les légumes crus ou les légumes cuits.

En réalité, dans l'ordre de la salade, on se trouve là en présence d'une véritable encyclopédie gastronomique.

Gaspacho de l'Estramadoure.

Le gaspacho est un plat espagnol.

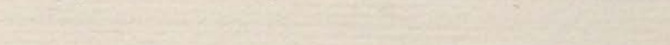
C'est une sorte de salade de tomates et de concombres, très rafraîchissante pendant les fortes chaleurs.

On la prépare de différentes façons. Voici la formule employée en Estramadoure.

Pilez dans un mortier de marbre une gousse d'ail, quelques amandes

douces, de la ciboulette hachée fin, de la mie de pain rassis tamisée, puis mouillée et enfin pressée pour en exprimer tout excès de liquide ; assaisonnez avec sel et poivre au goût et, lorsque le contenu du mortier paraît bien homogène, versez-y goutte à goutte de l'huile d'olives. Faites monter l'ensemble comme une mayonnaise, puis, quand le tout est pris, mettez-le à rafraîchir dans un saladier entouré de glace. Lorsque la température est suffisamment abaissée ajoutez de la mie de pain rassis tamisée, des tomates mûres, des concombres blancs pelés, épépinés et coupés en cubes, enfin relevez le tout par des piments verts d'Espagne, épépinés et hachés, et du vinaigre à l'estragon.





FROMAGES

Fromage, poésie, bouquet de nos repas !
Que sentirait la vie, si l'on ne t'avait pas ?
(V. Meusy, Chansons du Chat Noir.)

Les fromages sont des aliments albuminoïdes très digestibles[1] et aussi des peptogènes stimulant la digestion[2] ; c'est à ce dernier titre qu'ils sont servis à la fin des repas.

Je crois devoir en dire quelques mots.

L'art du fromager remonte à plus de deux mille ans. Purement empirique à l'origine, il tend de plus en plus à s'orienter dans la voie scientifique, et des savants très distingués y ont consacré des mémoires importants[3].

Aujourd'hui, un bon fromager doit savoir choisir[4] et mélanger, le cas échéant, les laits qu'il emploie ; déterminer dans chaque cas particulier les

1. Associés au pain, ils constituent un aliment presque complet.

2. Il favorisent notamment l'assimilation des graisses et des hydrates de carbone.

3. L'un des plus récents est : « Technique fromagère théorique et pratique », par P. Mazé, chef de service à l'Institut Pasteur (*Annales de l'Institut Pasteur*, 1910).

4. La qualité des fromages est fonction de la qualité des laits employés à leur préparation et, toutes choses égales d'ailleurs, on obtient les meilleurs avec le lait provenant d'animaux élevés sur de bons pâturages. Pendant longtemps on n'en employa pas d'autre en France et l'antique réputation des fromages français tenait au moins en grande partie à cette cause ; mais depuis quelque temps, au risque de tuer la poule aux œufs d'or, les producteurs cherchent avant tout à augmenter le rendement des bêtes laitières et ils y arrivent, au détriment de la qualité, en nourrissant leurs animaux avec des tourteaux et de la pulpe de betteraves.

proportions de présure, les conditions physiques et chimiques du milieu (température, acidité) pour assurer une coagulation convenable ; égoutter le caillé qui contient presque toute la caséine du lait et la majeure partie du beurre, en vue d'obtenir un produit ferme, compact, homogène, élastique, ne renfermant que la quantité de sérum nécessaire à la bonne marche des fermentations ; favoriser au séchoir ou à la cave la production de certaines espèces microbiennes et entraver le développement de certaines autres de façon à empêcher les fromages en préparation de tomber malades, car, dans l'état actuel de la science, les maladies des fromages sont incurables.

Tous les fromages sont à base de lait caillé, et ils peuvent être groupés en quatre grandes classes :

1° les fromages de caillé frais ;

2° les fromages de caillé fermenté à basse température et sans pression extérieure, à pâte molle ;

3° les fromages de caillé fermenté à température plus ou moins élevée, à pâte dure, comprimés ;

4° les fromages persillés.

A. — Dans la classe des fromages de caillé frais se trouvent : le fromage blanc, simple caillé de lait de vache égoutté ; le fromage à la crème, le petit-suisse, caillés de lait de vache battus avec de la crème, bons surtout de mai à septembre ; le gournay, le bondon de Neufchâtel-en-Bray, caillés moulés de lait de vache et de brebis ou de lait de brebis seulement, additionnés de crème et ensemencés d'une moisissure qui est le plus souvent le *penicilium candidum* (bons de mai à octobre) ; le fromage demi-sel, fromage à la crème légèrement salé, et le vacherin des Alpes, caillé malaxé avec de la crème, qu'on conserve pendant quelques jours pour lui communiquer une saveur aigrelette.

B. — Dans la classe des fromages de caillé fermenté à pâte molle, citons : le brie, l'un des fromages français les plus renommés, le camembert, le coulommiers, le port-salut, le livarot, le maroilles, le géromé, le munster, la tome, le mont-Dore, le saint-Marcellin, le banon et le chabichou.

Le brie, bon durant sept mois de l'année, de décembre à avril, doit être moelleux, mais non coulant, et sa pâte couleur jaune pâle ; le fromage d'Olivet, près d'Orléans, grande réputation régionale, appartient à la famille du brie. Le camembert, de fabrication analogue à celle du brie, n'en diffère guère que par la présence dans sa pâte du ferment lactique *oïdium camemberti*, qui lui donne probablement son goût spécial ; le fromage de monsieur Fro-

mage, fabriqué par lui-même, est une variété de camembert de haut goût. Le coulommiers[1] est un fromage de printemps et d'été, à pâte très homogène, gras, onctueux au toucher, et sa croûte est d'un blanc grisâtre. Le port-salut est un fromage d'été, salé, à pâte jaune, lisse. Le livarot et le maroilles, fromages d'automne et d'hiver, n'ont qu'un nombre d'amateurs limité à cause de leur odeur plus ou moins ammoniacale. Le géromé est un fromage salé mélangé de cumin, bon d'octobre à mars. Le munster est un fromage d'hiver de haut goût que l'on mange le plus souvent saupoudré de cumin et la tome de la vallée d'Herens est aromatique et gras. Enfin, le mont-Dore, le saint-Marcellin, le banon et le chabichou sont d'excellents fromages de chèvres ; le premier est trempé dans du vin blanc avant d'être mis en cave.

C. — Dans la classe des fromages de caillé fermenté à pâte dure se placent : le gruyère, type des fromages cuits à une température de 50° à 60°, dont l'emmenthal est une qualité supérieure, le cantal, le hollande, le parmesan, le chester et le stilton.

Tous les fromages de cette classe sont des fromages de conserve.

Un bon gruyère ou un bon emmenthal doit avoir une pâte consistante, jaune clair, et des yeux grands, réguliers, pas trop nombreux ; le vieil emmenthal arrosé en cave de vin blanc, pendant des années, est un produit incomparable. Le fromage du Cantal est un fromage de lait de vache salé. Le hollande s'obtient en traitant à 36° du lait de vache non écrémé ; sa pâte doit être jaune rougeâtre, tendre, homogène, onctueuse ; il est excellent frais, en été. Le parmesan, également fromage de lait de vache, est surtout un fromage d'assaisonnement. Lorsqu'il est de bonne qualité et à point comme âge, il est légèrement humide et de couleur jaune d'or. Le chester, à pâte safranée, dont la préparation ressemble beaucoup à celle du hollande, est très apprécié en Angleterre ; mais le roi des fromages anglais est le stilton. Lorsqu'il est vieux et pochardé de madère d'âge vénérable, c'est une pure merveille.

D. — Le type des fromages persillés est le roquefort préparé avec des laits de chèvre et de brebis. Le persillage s'obtient en cultivant sur de la mie

1. Le coulommiers double crème, fromage de luxe, frais, est préparé à basse température avec du lait fraîchement trait, dont le caillé est malaxé avec de la crème.

de pain une moisissure, le *penicilium glaucum,* qui produit des marbrures de couleur verte. La maturation du roquefort se fait dans des caves à la température constante de 9° à 10°.

Parmi les autres fromages persillés, on peut citer le gorgonzola, fromage bleu safrané, très estimé en Italie.



Les contempteurs du fromage sont rares ; cependant il en est qui, par une idiosyncrasie invraisemblable, ne peuvent tolérer la moindre quantité d'aliment ayant été en contact avec le fromage le plus anodin, et qu'un simple macaroni au gratin met en fuite.

Mais en revanche les amateurs sont légion ; il se trouve même des fanatiques qui préféreraient du pain sec et du fromage au meilleur dîner dans lequel on n'en servirait pas, car il faut bien reconnaître que le fromage clôture admirablement tout repas : il le complète s'il a été insuffisant, il le couronne s'il a été bon.



Les personnes qui craignent d'apporter à leur ration alimentaire un supplément qui n'est pas négligeable, mangeront le fromage de la façon suivante : elles prendront seulement gros comme une noisette d'un bon fromage bien à point et l'écraseront avec la langue contre la voûte palatine jusqu'à absorption complète ; elles en auront ainsi tout le goût et le parfum, et leur salive portera discrètement dans leur estomac, sans le charger, ses bienfaisants effets.





ENTREMETS SUCRÉS
PÂTISSERIE

Beignets de pommes.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de pommes reinettes ordinaires,
250 grammes d' abricots,
200 grammes de kirsch,
150 grammes de farine de gruau,
100 grammes de vin de Madère,
100 grammes de bière légère,
45 grammes de fine champagne,
45 grammes d' huile d'olives,
5 grammes de sel,
2 belles pommes reinettes, pesant ensemble 500 grammes environ,
1 œuf entier,
1 gousse de vanille,
cannelle,
sucre.

La veille du jour où vous voudrez faire les beignets, préparez la pâte en mélangeant intimement la farine, l'œuf, la bière, la fine champagne, l'huile et le sel.

Faites deux marmelades sucrées au goût, l'une avec les pommes reinettes ordinaires, l'autre avec les abricots.

Pelez les deux belles pommes, coupez-les chacune en six tranches, parez-les, faites-les pocher dans un sirop aromatisé avec le madère et la vanille, puis mettez-les à mariner dans le kirsch. Réduisez à moitié le sirop, ajoutez-y ensuite les marmelades de fruits, le kirsch de la marinade, la cannelle, mélangez et faites réduire le tout à une consistance un peu ferme.

Trempez les tranches de pommes dans la pâte, faites-les cuire dans de la friture claire très chaude, retirez-les, égouttez-les bien, saupoudrez-les de sucre en poudre, puis faites caraméliser au four.

Mettez la marmelade dans un compotier, les beignets dessus et servez.

Autres beignets de pommes.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de poires, dont vous ferez une marmelade,
200 grammes de kirsch, cognac ou rhum, au goût,
130 grammes de farine,
100 grammes de lait chaud,
20 grammes de beurre fondu,
2 grammes de sel,
2 belles pommes reinettes,
2 œufs frais,
jus de citron,
sucre parfumé à la vanille ou à l'orange.

Cassez les œufs, mettez à part blancs et jaunes.

Préparez une pâte en mélangeant intimement la farine, le lait, le beurre fondu, les deux jaunes d'œufs, le sel et du sucre au goût ; travaillez-la bien.

Pelez les pommes, coupez-les en tranches minces, frottez-les avec du jus de citron, saupoudrez-les de sucre parfumé à la vanille ou à l'orange, et faites-les mariner pendant une demi-heure dans le kirsch, le cognac ou le rhum.

Sortez-les ensuite de la marinade, essuyez-les, puis trempez-les dans la pâte et faites-les cuire dans de la friture claire très chaude.

Lorsqu'ils sont cuits à point, retirez-les, séchez-les, saupoudrez-les de sucre en poudre et mettez-les pendant un instant au four.

Dressez les beignets sur un compotier de marmelade de poires et servez.

On peut préparer de même des beignets d'autres fruits : pêches, poires, oranges, ananas, etc. En variant les parfums de la pâte et de la marinade, ainsi que la nature des marmelades, on obtiendra toute une série d'entremets différents très agréables.

Beignets de pommes fourrées.

Prenez de belles pommes reinettes, enlevez à chacune un bouchon du côté de la queue en la conservant, réservez-les.

Creusez l'intérieur des pommes, puis mettez-les à mariner pendant trois heures dans du vin blanc sucré relevé par de la fine champagne et aromatisé avec de l'eau de fleurs d'oranger additionnée de jus de citron. Égouttez-les ensuite, emplissez-les de crèmes, de confitures, de marmelades variées, et remettez les bouchons réservés que vous collerez avec de l'œuf.

Trempez les pommes ainsi fourrées dans de la pâte à beignets, mettez-les à frire dans une friture claire, chaude et abondante, saupoudrez de sucre, faites glacer au four et servez.

C'est une délicieuse surprise.

Beignets à la polonaise.

Pour six personnes prenez :

200 grammes de farine,
100 grammes de lait chaud,
20 grammes de beurre,
15 grammes de sucre en poudre, ordinaire,
15 grammes de sucre en poudre, parfumé à la vanille ou à l'orange,
15 grammes d' amandes sèches écrasées au mortier,
7 grammes de levain,
2 grammes de sel,
3 jaunes d'œufs,
1 œuf entier,
des fruits de confitures, ou des fruits frais cuits dans du sirop et débarrassés de tout excès de sirop, ou des marmelades épaisses de fruits divers.

Délayez dans le lait le levain et 60 grammes de farine ; mettez le mélange au bain-marie et lorsqu'il aura levé trois fois, ce qui demande vingt-cinq minutes environ, ajoutez petit à petit le reste de la farine en pétrissant la pâte pendant une demi-heure. Tenez la pâte dans un endroit chaud, laissez-la lever et, au bout de deux heures, ajoutez-y le beurre, le sucre ordinaire, les amandes, le sel, deux jaunes d'œufs, l'œuf entier, pétrissez bien le tout ensemble et laissez lever encore une fois.

Abaissez alors la pâte en feuille mince.

Découpez à l'emporte-pièce dans cette feuille de pâte des ronds de 6 centimètres de diamètre, mettez-en la moitié de côté, enduisez de jaune d'œuf les autres sur le bord et mettez au milieu des fruits de confitures, des fruits frais cuits dans du sirop et des marmelades fermes de fruits variés. Recouvrez les ronds ainsi garnis avec les ronds mis de côté, fermez comme des ravioli et faites frire dans de la friture claire moyennement chaude. Au sortir de la friture laissez égoutter les beignets sur du papier, saupoudrez-les de sucre parfumé et servez soit au naturel, soit avec du jus de fruits.

Beignets soufflés ou pets de nonne.

Pour huit personnes prenez :

250 grammes de farine,
250 grammes d' eau,
125 grammes de beurre,
5 grammes de sel,
8 œufs,
la moitié du zeste râpé d'une orange,
du sucre en poudre.

Préparez la pâte quelques heures d'avance.

Mettez dans une casserole l'eau, le sel, le beurre coupé en petits morceaux, le zeste d'orange, faites bouillir en remuant, puis retirez du feu, ajoutez la farine, manipulez avec une cuiller en bois et faites sécher sur un feu doux, jusqu'à ce que le fond ait une consistance sableuse.

Laissez refroidir pendant quelques minutes ; cassez dans la casserole les œufs, un par un ; mélangez après l'addition de chaque œuf.

Prenez avec une cuiller un peu de pâte, lissez-la en boule sur la cuiller et plongez successivement chaque boule dans une friture claire portée à la température qui fait crépiter une feuille de persil ; les boules gonfleront et tourneront spontanément dans la friture. Dès qu'elles auront cessé de tourner, la cuisson sera achevée.

Retirez-les, égouttez-les, dressez-les en pyramide sur un plat garni d'une serviette, poudrez-les avec du sucre et servez-les brûlants.



Comme variante, on peut garnir les beignets de crème ou de confiture et les glacer au four.

Choux à la crème.

Pour six à huit personnes prenez :

250 grammes de farine,
125 grammes de beurre,
40 grammes de sucre en poudre,
8 œufs frais.

Mettez dans une casserole 400 grammes d'eau, le beurre et le sucre, faites chauffer.

Retirez la casserole du feu après le premier bouillon et ajoutez la farine ; mélangez, passez afin d'éliminer tout grumeau. Remettez sur le feu pendant cinq minutes pour sécher, surveillez et évitez que la pâte s'attache au fond de la casserole.

Quand la pâte est suffisamment séchée, ajoutez les œufs un à un ; mélangez bien après l'addition de chaque œuf. La pâte sera à point lorsque, après en avoir pris un peu dans une cuiller et l'avoir retournée, son poids la fera tomber sans s'étaler.

Mettez sur des plaques en tôle des boules de pâte de 5 à 6 centimètres de diamètre, dorez-les à l'œuf et faites-les cuire au four pas trop chaud.

Fendez-les sur le côté et fourrez-les, à l'aide d'un cornet, de crème Saint-Honoré à la vanille, au chocolat ou au café ; ou encore, enlevez un couvercle

de 3 centimètres de diamètre sur le dessus du chou et garnissez l'intérieur avec de la crème à la vanille, au citron ou à une purée de fruits.



On peut préparer de même des éclairs. Dans ce cas, au lieu de dorer le dessus du gâteau à l'œuf, on le décorera avec un glaçage au chocolat, au café ou aux fruits rappelant le parfum et la garniture de l'intérieur

Saint-Honoré.

Pour cinq personnes prenez :

1° pour la croûte :

pâte à foncer, p. 182,
pâte à choux, p. 487,
sucre au cassé, p. 505,
sucre en poudre,
œufs ;

2° pour la crème :

225 grammes de lait,
125 grammes de sucre en poudre,
25 grammes de farine,
1/2 gramme de sel,
3 œufs frais.

Mettez sur une plaque en tôle une abaisse de pâte à foncer de 22 centimètres de diamètre et de 2 à 3 millimètres d'épaisseur, disposez sur le bord une couronne de pâte à choux que vous dorerez à l'œuf, et faites cuire à four chaud. Saupoudrez le dessus de la couronne avec de la glace de sucre, c'est-à-dire avec du sucre en poudre très fine, et glacez au four. Laissez refroidir.

Préparez des boules de pâte à choux de 2 centimètres de diamètre, faites-les cuire à four doux, laissez-les refroidir, puis trempez-les dans du sucre au cassé ; posez-les sur le tour de la couronne.

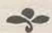
Garnissez le fond du gâteau avec une crème préparée de la façon suivante.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes.

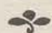
Mettez dans une casserole la farine, le lait, les jaunes d'œufs et le sel, mélangez bien et évitez les grumeaux.

Battez les blancs en neige ferme ; pendant l'opération incorporez-y le sucre en poudre.

Mettez la casserole sur le feu, chauffez et au premier bouillon éloignez la casserole du feu. Ajoutez alors doucement les blancs battus en neige, remettez la casserole sur le feu, laissez cuire un instant, mais pas trop, pour ne pas enlever sa légèreté à la crème ; laissez refroidir.



On peut faire de même des Saint-Honoré garnis de crème au café, au chocolat, à l'orange, etc.; dans ce dernier cas on remplacera les boules de choux par des quartiers d'orange glacés au cassé.



On peut encore faire des Saint-Honoré aux fruits : fraises, abricots, ananas, etc.

Voici comment il faudra opérer.

Préparez une croûte comme il est dit plus haut, mais remplacez les boules de choux par de belles et grosses fraises, si vous faites un gâteau aux fraises, par des mirabelles s'il est aux abricots, par des cubes d'ananas dans la préparation à l'ananas. Glacez ces fruits au cassé.

Faites une crème aux fraises, aux abricots, à l'ananas de la façon suivante.

Passez au tamis des fraises, des abricots, de l'ananas, ajoutez à la purée du sucre en poudre en quantité suffisante, un peu de gélatine blanche dissoute, si cela est nécessaire pour donner un peu de fermeté, puis mélangez l'appareil à de la crème Chantilly. Faites prendre sur glace.

Au dernier moment, garnissez la croûte avec la crème et servez sur un plat garni d'une serviette.

Crème frite.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de lait,
250 grammes de mie de pain tamisée,
125 grammes de sucre en poudre parfumé à la vanille,
70 grammes de farine,
6 jaunes d'œufs frais,
2 œufs frais entiers,
huile d'olives,
sel.

Mettez 100 grammes de sucre dans 450 grammes de lait, faites réduire de moitié.

Mélangez dans une casserole la farine, les jaunes d'œufs et le reste du lait, ajoutez ensuite et par petites quantités le lait réduit, en remuant de façon à éviter la formation de grumeaux, mettez sur le feu, poussez jusqu'à ébullition, puis maintenez au chaud sans faire bouillir pendant une dizaine de minutes encore ; vous obtiendrez ainsi une crème qui devra être ferme et moelleuse.

Coulez cette crème, sur une épaisseur de 5 à 6 millimètres, dans un plat graissé de quelques gouttes d'huiles d'olives ; laissez refroidir.

Fouettez les deux œufs entiers avec quelques grammes d'huile d'olives ; ajoutez un peu de sel.

Coupez la crème refroidie en morceaux de 2 centimètres carrés environ, passez successivement chaque morceau d'abord dans de la mie de pain, ensuite dans les œufs battus, puis encore dans de la mie de pain et faites-les frire dans de la graisse presque bouillante, de façon à les bien saisir et à les dorer.

Retirez-les, égouttez-les, saupoudrez-les de sucre parfumé et servez.

La crème frite est un entremets de ménage agréable.

Autre crème frite.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de farine,
100 grammes de lait,
25 grammes de beurre,
3 jaunes d'œufs,
1 œuf entier,
sucre en poudre,
mie de pain rassis tamisée.

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine, mélangez, mouillez avec le lait bouillant, que vous ajouterez par cuillerées, sucrez, mettez les jaunes d'œufs, mélangez encore et faites cuire au four très doux pendant une heure, en remuant fréquemment.

Étalez la crème dans un large plat, laissez-la refroidir, coupez-la ensuite en losanges, saupoudrez les losanges de farine et passez-les d'abord dans l'œuf entier battu, puis dans de la mie de pain rassis tamisée et faites-les frire dans de la friture claire très chaude. Quand ils seront bien blonds, égouttez-les, dressez-les sur une serviette et, au moment de servir, saupoudrez-les de sucre.

Semoule aux amandes.

Pour dix personnes prenez :

500 grammes de semoule,
500 grammes de sucre,
500 grammes de lait,
250 grammes de beurre,
250 grammes d' amandes épluchées,
250 grammes d' eau.

Mettez dans une casserole le sucre et l'eau, amenez à ébullition, remuez, écumez et tenez au chaud.

Faites bouillir le lait, tenez-le au chaud.

Mettez dans une marmite en porcelaine allant au feu le beurre et les amandes entières ou hachées, faites-leur prendre couleur, ajoutez ensuite la semoule, le lait, le sirop, réduisez à consistance convenable, couvrez, laissez refroidir et servez.

Crème de semoule aux noix.

Pour huit personnes prenez :

1500 grammes de crème,
200 grammes de noix épluchées,

200 grammes de noisettes épluchées,
175 grammes de sucre en poudre,
150 grammes de semoule,
150 grammes de confiture, au choix,
30 grammes d' amandes amères épluchées,
une gousse de vanille.

Pilez noix, noisettes et amandes avec 25 grammes de sucre.

Mettez la crème dans une casserole en porcelaine allant au feu, chauffez légèrement, enlevez les peaux qui se forment à la surface, au fur et à mesure qu'elles se produisent, réservez-les.

Ajoutez à la crème dépouillée 125 grammes de sucre et la vanille, chauffez jusqu'à ébullition, jetez dedans la semoule en pluie, laissez cuire jusqu'à épaississement ; puis enlevez la vanille, ajoutez noix, noisettes et amandes pilées ; mélangez bien le tout.

Disposez dans un plat des couches successives de semoule et de peaux de crème, saupoudrez de sucre, caramélisez à la pelle rougie ou au four, garnissez le dessus avec la confiture et servez.

Crème au chocolat.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de lait,
125 grammes de chocolat,
75 grammes de sucre en morceaux,
1 gramme de sel,
4 jaunes d'œufs frais,
vanille.

Faites bouillir le lait avec le sucre, le sel et la vanille. Enlevez la vanille lorsque le lait sera suffisamment parfumé.

Râpez le chocolat, mettez-le dans le lait et laissez cuire à petit feu pendant une demi-heure environ.

Éloignez la casserole du feu, puis ajoutez les jaunes d'œufs délayés avec quelques gouttes de lait ; remettez la casserole sur le feu et faites épaissir à feu doux ou au bain-marie, sans laisser bouillir. Surveillez cette dernière opération pour éviter que la crème tourne.

Versez la crème au travers d'une passoire dans un plat ou dans un compotier et laissez refroidir.

Crème aux abricots.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de crème Chantilly,
500 grammes d' abricots bien mûrs,
250 grammes de sucre en poudre,
3 feuilles de gélatine,
un peu de lait.

Coupez les abricots en morceaux, passez-en la pulpe au tamis.

Retirez les amandes de six noyaux, mondez-les, pilez-les au mortier avec un peu de lait.

Faites fondre la gélatine dans un peu d'eau, passez.

Mélangez délicatement la pulpe des abricots, la pâte d'amandes des noyaux, le sucre, la gélatine et la crème Chantilly ; mettez dans un moule et faites glacer.

Démoulez au moment de servir.



Comme variantes, on peut préparer d'une façon analogue des crèmes à d'autres fruits.

Crème aux fruits.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de crème,
50 grammes de sucre en poudre,
30 grammes de kirsch,
30 grammes d' orgeat,
30 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
2 pêches,
2 poires.

Mettez dans une casserole la crème, 25 grammes de sucre en poudre, la farine, le kirsch et l'orgeat, mélangez bien le tout ensemble et faites cuire au four à chaleur douce.

Dès que l'appareil devient serré, travaillez-le avec le beurre.

Pelez les fruits, coupez-les en morceaux, faites-les cuire dans de l'eau bouillante, puis mettez-les dans la crème, saupoudrez de sucre, poussez un instant au four et servez.



On peut, cela va sans dire, varier au goût les fruits et les parfums.

Œufs à la neige.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de sucre,
5 grammes de sel blanc,
1 litre de lait,
5 œufs de grosseur moyenne,
1 gousse de vanille.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes.

Battez les blancs en neige.

Faites bouillir le lait, ajoutez le sucre, le sel et la vanille, puis, dans ce lait, faites cuire par petites portions les blancs battus en neige que vous prendrez avec une cuiller à sauce et que vous plongerez dans le lait. Au bout de quelques secondes elles monteront en boules avec le lait, retournez-les, leur cuisson s'achèvera de même et elles monteront de nouveau. Enlevez-les alors avec une écumoire et mettez-les sur un plat.

Faites cuire ainsi tout le blanc.

Laissez bouillir encore le lait pendant une dizaine de minutes pour le concentrer, puis retirez-le du feu.

Battez alors les jaunes avec un peu de lait bouilli, versez-les dans le lait. Remettez la casserole sur un feu doux et tournez constamment jusqu'à ce que le tout prenne la consistance d'une crème épaisse ; surveillez bien, car c'est le moment psychologique de l'opération ; si on laisse l'appareil trop longtemps sur le feu, la sauce tourne.

Passez la sauce sur les blancs, au travers d'une passoire fine, laissez refroidir.

La même gousse de vanille peut servir pour sept ou huit opérations ; la première fois on ne la laisse que pendant deux ou trois bouillons, la dernière fois on la laissera pendant toute la durée de la préparation.

Praliné à la crème.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de lait,
250 grammes de pralines grises,
250 grammes de sucre en poudre,
6 œufs,
de la vanille.

Pilez les pralines dans un mortier.

Cassez les œufs ; séparez les blancs des jaunes.

Mettez les blancs dans une terrine avec 60 grammes de sucre, battez-les en neige ferme, ajoutez ensuite les pralines, mélangez le tout intimement.

Prenez un moule, caramélisez-en les parois intérieures avec un peu de sucre ; versez dedans les blancs d'œufs pralinés ; tassez l'appareil en secouant légèrement le moule, puis mettez à cuire au bain-marie, dans un four doux, pendant trois quarts d'heure. Il faut que l'appareil monte de près de la moitié de sa hauteur en cuisant.

Faites une crème avec le lait, les jaunes d'œufs, le reste du sucre et la vanille ; laissez refroidir.

L'entremets est à point quand il commence à se détacher du moule ; laissez-le refroidir, démoulez-le et masquez-le avec la crème refroidie.

Omelette soufflée.

Pour six personnes prenez :

120 grammes de sucre en poudre,
15 grammes d' un parfum quelconque, kirsch, rhum, vanille, citron, etc.
1 gramme de sel fin,
6 blancs d'œufs,
3 jaunes d'œufs.

Battez les trois jaunes d'œufs pendant un quart d'heure avec 100 grammes de sucre et le parfum choisi.

Fouettez les blancs additionnés de 10 grammes de sucre, amenez-les à être très fermes ; au milieu de l'opération ajoutez le sel qui contribuera à les empêcher de tomber.

Prenez un quart des blancs, mêlez-le avec les jaunes, puis versez le tout dans le reste des blancs et achevez le mélange rapidement en coupant la pâte sans la faire tomber.

Beurrez légèrement un plat creux allant au feu, poudrez-en la surface avec un peu de sucre et laissez tomber dedans la pâte d'un seul coup. Relevez l'appareil le plus possible dans le plat, faites avec un couteau à lame épaisse une entaille de 3 centimètres de profondeur sur presque toute la longueur de la partie médiane et quelques boutonnières sur les côtés ; enfin mettez au four chaud, de manière qu'il y ait plus de chaleur dessous que dessus ; surveillez la cuisson. Au bout de 5 minutes mettez le plat bout à bout pour que l'omelette cuise uniformément des deux côtés, saupoudrez de sucre et achevez la cuisson, qui dure en tout 10 minutes environ.

Si, au bout de quelques minutes, vous vous apercevez que la chaleur du four est trop forte, couvrez l'omelette avec un papier beurré.

Omelette soufflée en surprise.

Ce ravissant entremets, paradoxal en apparence, constitué par une glace servie dans une omelette soufflée brûlante, est une jolie application de la découverte faite, en 1804, par le physicien américain comte Thomson de Rumfort, de la propriété du blanc d'œuf fouetté d'être mauvais conducteur de la chaleur.

La première application gastronomique de ce fait expérimental a été la glace meringuée, préparée en enrobant une bombe glacée dans des blancs

d'œufs fouettés en neige ferme avec du sucre en poudre, que l'on faisait prendre au four.

Plus tard, il y a trente ans à peine, on eut l'idée de remplacer le blanc d'œuf par l'appareil à omelette soufflée, qui ne contient que deux tiers de blanc, et l'on créa ainsi l'omelette soufflée en surprise.

Voici la technique de l'opération.

Préparez d'abord un appareil à omelette soufflée, comme il est dit dans la formule précédente, puis prenez un plat allant au feu, foncez-le avec un quart de l'appareil ; mettez délicatement dessus une glace aux fruits ou à un parfum quelconque, moulée à des dimensions horizontales en rapport avec celles du plat employé et dont l'épaisseur pourra être de 3 à 4 centimètres ; couvrez-la avec le reste de l'appareil et lissez le dessus à la spatule. Posez ensuite le plat dans un autre plat empli de glace pilée et enfournez le tout dans un four fortement chauffé par dessus (le four à gaz convient parfaitement pour cette opération). Au bout de cinq minutes l'omelette sera soufflée. Saupoudrez-la d'un peu de sucre parfumé à la vanille, décorez-la rapidement, au moyen d'un cornet, avec de la gelée de confitures, et servez aussitôt. Il est inutile dans cette préparation de beurrer le plat et de faire des entailles dans l'appareil, la soufflure étant produite ici par la chaleur d'en haut.

Les débutants, qui craindraient de ne pouvoir opérer assez rapidement, seront certains de réussir du premier coup en augmentant l'épaisseur de la couche isolante au moyen de biscuits à la cuiller. Voici comment il faudra procéder.

Coupez en deux des biscuits à la cuiller de façon à réduire leur épaisseur de moitié. Foncez un plat avec un quart de l'appareil, disposez dessus une couche de demi-biscuits, mettez la glace par-dessus, au-dessus une autre couche de demi-biscuits, puis le reste de l'appareil et achevez l'opération comme précédemment.

L'omelette soufflée en surprise ainsi préparée est un peu moins moelleuse que lorsqu'on se passe de biscuits.



On conçoit facilement de nombreuses modifications dans les détails. Comme variante, on pourra, par exemple, mettre au-dessus de la glace, des fraises et de la crème fouettée avant de couvrir avec l'appareil. Ce qui m'a paru intéressant à préciser, c'est le principe de ces entremets curieux.

Soufflé au chocolat.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de chocolat,
120 grammes de sucre en poudre,
30 grammes de lait,
1 gramme de sel fin,
6 blancs d'œufs,
3 jaunes d'œufs.

Mettez dans une casserole le lait et le chocolat, faites cuire à petit feu, éloignez la casserole du feu, ajoutez les jaunes d'œufs battus avec 100 grammes de sucre, mélangez.

Fouettez les blancs avec le reste du sucre et le sel, et continuez l'opération comme pour la préparation de l'omelette soufflée, à cela près qu'ici la cuisson se fera dans un moule à charlotte, qu'elle durera de 15 à 20 minutes et qu'à la fin on ne saupoudrera pas le soufflé de sucre.

Soufflé aux langues de chat.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de lait,
250 grammes de sucre,
125 grammes de langues de chat,
25 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
4 œufs,
kirsch, marasquin, anisette ou une autre liqueur, au choix.

Cassez les œufs ; séparez les blancs des jaunes.

Faites bouillir le lait avec le sucre jusqu'à dissolution complète de ce dernier.

Mettez dans une casserole de dimensions convenables le beurre et la

farine, faites cuire sans laisser prendre couleur, délayez avec le lait, laissez donner quelques bouillons, éloignez ensuite la casserole du feu, mettez les jaunes d'œufs, faites épaissir le mélange à feu doux, pendant quelques minutes, puis parfumez avec du kirsch, du marasquin ou de l'anisette, par exemple.

Battez les blancs d'œufs en neige, mélangez-les à l'appareil.

Faites tremper pendant un moment les langues de chat dans la liqueur que vous aurez choisie comme parfum.

Beurrez un plat allant au feu, poudrez légèrement avec du sucre, mettez entre deux couches d'appareil une couche de langues de chat parfumées, décorez avec la pointe d'un couteau, poussez au four et glacez le soufflé avec du sucre, au fur et à mesure de sa cuisson. Six minutes de séjour au four suffisent en moyenne.

Soufflé à l'orange.

Pour quatre personnes prenez :

100 grammes de sucre en poudre,
15 grammes de fécule de pommes de terre,
15 grammes de lait,
4 blancs d'œufs,
2 jaunes d'œufs,
2 oranges entières,
le zeste d'une orange.

Hachez le zeste d'orange.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme.

Coupez les oranges en deux, enlevez-en délicatement la pulpe, exprimez-en le jus, réservez-le ; réservez les calottes d'écorce d'oranges.

Délayez la fécule dans le lait, ajoutez le jus d'orange, le sucre, et faites bouillir. Éloignez un peu la casserole du feu, laissez refroidir légèrement, incorporez alors les jaunes d'œufs et le zeste haché (l'appareil doit être ferme) ; puis ajoutez les blancs battus en neige.

Emplissez les calottes d'écorce avec cette crème, faites cuire au four, à chaleur assez vive, et servez.

Soufflé froid au citron.

Pour six personnes prenez :

180 grammes de sucre en poudre,
30 grammes de gelée de groseilles,
6 œufs,
le jus de deux citrons.

Séparez les blancs des jaunes, battez les blancs en neige.

Battez les jaunes avec le sucre, ajoutez le jus de citron, mêlez, chauffez au bain-marie jusqu'à épaississement, puis mélangez à la masse chaude les blancs d'œufs battus en neige. Versez cet appareil dans un compotier, laissez refroidir, décorez avec la gelée de groseilles et servez avec des biscuits.

Pseudo-soufflé glacé.

Pour douze personnes prenez :

12 jaunes d'œufs,
3 macarons,
2 œufs entiers,
1 litre de sirop clarifié [1],
du kirsch, du marasquin, de l'anisette ou une liqueur quelconque, au choix.

Mélangez ensemble jaunes d'œufs, œufs entiers, sirop et liqueur, versez le mélange dans une bassine chauffée, fouettez, maintenez la bassine sur le feu jusqu'à ce que l'appareil ait acquis une consistance spongieuse, puis mettez-le dans un moule à soufflé garni d'une bande de papier de quelques centimères de hauteur et faites glacer en vase clos, pendant trois heures.

---

1. Faites dissoudre à froid 2 kilogrammes de sucre dans un litre d'eau, puis mettez la moitié d'un blanc d'œuf fouetté et faites cuire ensemble, en remuant constamment et en ajoutant de temps en temps un peu d'eau, ce qui favorisera l'ascension des impuretés. Ecumez ; lorsque l'écume devient blanche et légère, passez au travers d'un linge.

Au moment de servir, saupoudrez le soufflé de macarons pulvérisés et tamisés, pour lui donner l'apparence d'un soufflé ordinaire, et servez.

Meringues.

Prenez :

250 grammes de sucre en poudre,
1 gramme de sel,
6 blancs d'œufs frais.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme ; pendant l'opération mélangez-y le sucre et le sel.

Coulez à la poche sur une feuille de papier des masses de blanc battu, ovales ou rondes, de la grosseur d'un œuf, saupoudrez-les de sucre dont vous secouerez l'excès, mettez la feuille de papier sur une planche et faites cuire au four doux.

Décollez les meringues du papier, creusez-en l'intérieur avec une cuiller sans les déformer, et faites-les sécher au four, à chaleur douce, de façon qu'elles soient croquantes.

Garnissez l'intérieur des meringues soit avec de la crème Chantilly, soit avec de la crème fouettée parfumée avec du sirop de café, soit avec une bouillie épaisse de chocolat, ou encore avec de la crème fouettée aromatisée par une purée de fruits tels que fraises, cerises, pistaches, etc.

Accolez-les deux à deux, garniture contre garniture, et servez.

Mousse aux pommes.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de sucre,
7 à 8 pommes, suivant leur grosseur,
4 feuilles de gélatine blanche,
jus de citron,
zeste de citron.

Pelez les pommes, épépinez-les et faites-les cuire avec un peu d'eau et d'écorce de citron, c'est-à-dire faites une marmelade sans sucre.

Mettez cette marmelade dans un plat creux, laissez-la refroidir.

Pilez la gélatine et dissolvez-la dans un peu d'eau.

Mélangez à la marmelade la gélatine dissoute, le sucre, le jus d'un citron et un peu de zeste râpé, battez le tout jusqu'à ce que cela mousse comme des blancs d'œufs et, aussitôt la mousse formée, mettez l'appareil dans un moule que vous entourerez d'eau froide ou de glace.



On peut également garnir le moule de couches alternées de mousse aux pommes et de gelée de groseilles.

Turban de poires, garni de crème Chantilly, à la crème anglaise.

Pour six personnes prenez :

1° 6 poires,
crème Chantilly [1],
sucre ;

2° pour la crème anglaise :
500 grammes de lait,
150 grammes de sucre,
5 grammes de sel,
6 jaunes d'œufs,
kirsch ou marasquin,
vanille.

Faites cuire dans un peu d'eau sucrée les poires pelées et coupées en quartiers, égouttez-les, laissez-les refroidir, puis dressez-les en turban sur un plat.

---

1. La crème Chantilly est de la crème fouettée avec du sucre vanillé. Pour que la crème devienne légère et ferme sous l'action du fouet, on commence par la faire séjourner pendant 24 heures sur de la glace, puis on la décante, pour en enlever les parties aqueuses, et on termine en fouettant sur glace la crème décantée avec le sucre vanillé.

Garnissez le centre du turban avec de la crème Chantilly.

Préparez la crème anglaise.

Triturez ensemble les jaunes d'œufs, le sucre et le sel, faites bouillir le lait avec de la vanille et versez-le petit à petit dans ce mélange ; puis remettez sur le feu jusqu'au moment où la crème se détache de la casserole ; transvasez-la alors dans un autre récipient, remuez-la pour l'aérer, et ajoutez plus ou moins de kirsch ou de marasquin, au goût.

Masquez les poires avec la crème anglaise.

Servez glacé.

Pommes au beurre.

Prenez de belles pommes reinettes, pelez-les et évidez-les en forme de cône, de façon à enlever tous les pépins sans creuser au delà.

Taillez dans de la mie de pain boulot des canapés du diamètre des pommes et ayant 2 centimètres d'épaisseur ; faites-les dorer de tous les côtés dans du beurre.

Disposez les canapés dans un plat foncé de beurre et allant au feu, et sur chacun d'eux placez une pomme.

Mettez du beurre dans le creux des pommes, poussez au four et, lorsque les pommes auront absorbé le beurre, remettez-en, laissez-le imbiber de nouveau les pommes, puis saupoudrez pommes et canapés de sucre en poudre parfumé à la vanille et faites glacer au four.

Emplissez enfin le creux des pommes avec des confitures de fraises, de framboises, de groseilles, etc., au choix, et servez.

Pommes à la crème ou au sirop.

Pour six personnes prenez :

1500 grammes de pommes reinettes,
500 grammes de sucre,
1 citron,
crème vanillée ou sirop de framboises, au goût,

Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers, retirez-en les pépins.

Préparez un sirop avec le sucre et de l'eau, ajoutez-y le jus de citron et le zeste râpé, puis plongez dedans les quartiers de pomme et faites cuire, à feu vif, pendant vingt à vingt-cinq minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de jus.

Versez dans un moule beurré, laissez refroidir, puis démoulez et servez avec une crème à la vanille ou, mieux encore, avec du sirop de framboises.



Comme variante, on peut conserver les pommes entières après les avoir épluchées et épépinées. On les fait cuire, comme ci-dessus, dans du sirop, on les dresse sur un compotier et on les sert masquées avec de la crème à la vanille ou du sirop de framboises. Le goût reste le même que précédemment, la forme seule de l'entremets change.



On peut préparer de même des poires.

Pommes à la gelée de cerises.

Pour huit personnes prenez :

500 grammes de marmelade épaisse de pommes,
200 grammes de gelée de cerises,
125 grammes de sucre,
100 grammes d' eau,
8 belles pommes reinettes,
24 cerises confites.

Faites un sirop au lissé[1] avec le sucre et l'eau.

---

1. Les différentes phases de la cuisson du sucre portent des noms divers, dont voici les principaux, avec leur définition, par ordre croissant de température.

Le sucre à la nappe : sirop concentré, marque 32° à l'aéromètre de Baumé.

Au lissé : un échantillon de sucre au lissé, pris entre deux doigts, donne, quand on les écarte, un

Pelez les pommes, creusez-les avec un vide-pommes, puis faites-les cuire dans le sirop.

Foncez un plat avec la marmelade, dressez dessus les pommes, emplissez-en l'intérieur avec la gelée et décorez avec les cerises.



On peut faire de nombreuses variantes en prenant d'autres marmelades, d'autres gelées et d'autres fruits confits.

Pruneaux au vin.

Pour six personnes prenez :

750 grammes d' un vin sucré, tel que le muscat de Frontignan,
500 grammes de beaux pruneaux d'Agen,
un morceau de cannelle de Ceylan.

Mettez dans une casserole en porcelaine le muscat et la cannelle, faites bouillir de façon à parfumer le vin ; enlevez alors la cannelle, plongez les

---

fil fin ; si le fil se rompt immédiatement, petit lissé, 34° ; si le fil s'allonge davantage sans se rompre, grand lissé, 35°.

Au perlé : la surface du bain se couvre de perles ; lorsque les perles sont petites et peu nombreuses, c'est le petit perlé, 36° ; lorsque leur nombre augmente et qu'elles deviennent plus grosses, c'est le grand perlé, 37°.

Au soufflé : après avoir trempé une écumoire dans un bain de sucre au soufflé et avoir soufflé dessus, on voit se produire des globules ; si ces globules restent attachés à l'écumoire, le sucre est au petit soufflé, 38° ; s'ils se détachent en flocons, il est au grand soufflé ou à la plume, 40°.

A la glu : en prenant entre les doigts mouillés du sucre à la glu, on le sent adhérer aux doigts, comme un corps gluant, 41°.

Au boulé : après avoir pris entre les doigts mouillés du sucre à cette phase de cuisson, on peut le rouler en boule ; si cette boule est très molle, le sucre est au petit boulé, 43° ; si elle est plus consistante, il est au grand boulé, 44°.

Au cassé : en trempant d'abord le doigt dans de l'eau froide, puis dans du sucre au cassé et ensuite dans de l'eau froide, le sucre adhérant au doigt se détache et se brise ; s'il reste collant sous la dent, il est dit au petit cassé ; si, au contraire, il se casse net, il est dit au grand cassé.

Si l'on continue à chauffer au-dessus de la température du grand cassé, le sucre ne tarde pas à se colorer ; lorsqu'il jaunit, il se transforme en *sucre d'orge* ; lorsqu'il brunit, il devient du *caramel*.

pruneaux dans le vin bouillant, retirez la casserole du feu, laissez les pruneaux refroidir et absorber le liquide.

Au bout de trois jours les pruneaux sont gonflés, saturés de vin, moelleux et délicieusement aromatisés.

Marrons au sucre.

Prenez de beaux marrons, faites-les griller, épluchez-les et laissez-les refroidir.

Préparez du sucre dit « au cassé », p. 505.

Pendant la cuisson, déglacez le sirop à plusieurs reprises, opération qui consiste à enlever la glace qui se dépose sur les parois de la bassine dans laquelle cuit le sucre ; ce déglaçage s'exécute commodément à la main en opérant rapidement et en ayant soin chaque fois de plonger la main, au préalable, dans de l'eau froide.

Le sirop étant au point, le sucrage des marrons doit être fait très vite et de la manière suivante : on pique successivement chaque marron au bout d'une longue aiguille, puis on le plonge brusquement dans le sirop, on le retire et on le met à refroidir sur un marbre huilé.

Les marrons au sucre ainsi préparés diffèrent des marrons glacés ordinaires du commerce et ils sont excellents.

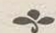
Croûte aux marrons.

Pour dix personnes prenez :

125 grammes de marrons glacés concassés,
60 grammes de vin de Malaga,
50 grammes de raisins de Malaga épépinés,
50 grammes d'angélique confite, coupée en petit cubes,
15 grammes de fine champagne,
2 macarons,
1 pain rond ou une brioche de 500 grammes,
1 jaune d'œuf.

Enlevez le dessus du pain ou de la brioche, creusez-en l'intérieur, et faites sécher au four.

Mettez dans un vase les marrons, les raisins et l'angélique, mouillez avec le malaga, mélangez bien, emplissez la croûte avec ce mélange ; dorez l'extérieur avec le jaune d'œuf délayé dans la fine champagne, saupoudrez le dessus de macarons écrasés, puis faites prendre couleur au four.



On peut préparer de même une croûte aux fruits confits, en remplaçant le mélange ci-dessus par un mélange de fruits confits et de fine champagne.

Chausson aux poires.

Pour douze personnes prenez :

1 kilogramme de poires à cuire,
500 grammes de farine,
100 grammes de beurre,
60 grammes d' eau chaude,
10 grammes de sel,
1 œuf frais,
cannelle de Ceylan en poudre,
sucre en poudre.

Préparez une pâte bien homogène en pétrissant ensemble la farine, le beurre, le sel et l'eau.

Pelez les poires, coupez-les en quartiers, saupoudrez-les de cannelle et de sucre au goût.

Abaissez la pâte au rouleau, donnez-lui la forme d'un cercle ; garnissez la moitié du cercle avec les fruits, fermez en chausson, décorez le dessus, dorez-le à l'œuf, puis faites cuire au four pendant une heure environ.

On peut avec la même quantité d'éléments faire douze petits chaussons ; dans ce cas la cuisson durera un peu moins longtemps.



On peut préparer de même des chaussons aux pommes.

Flan à la marmelade de pommes.

Les flans sont des entremets aux fruits ou à la crème, dans une croûte en pâte à foncer, p. 182.

Préparez avec cette pâte une abaisse mince, d'une épaisseur de 3 millimètres environ, et foncez-en un moule à flan que vous aurez mis sur un plafond.

Beurrez, garnissez avec de la marmelade de pommes reinettes sucrée et aromatisée avec un peu de zeste de citron.

Faites avec les déchets de la pâte une abaisse de même épaisseur que la précédente et de la grandeur du flan, saupoudrez-la de farine et coupez dedans des languettes de 4 à 5 millimètres de largeur.

Formez avec les languettes de pâte un grillage sur la marmelade et soudez-en les extrémités sur les bords du flan. Faites cuire au four, puis glacez au sirop.

Dans les flans messinois, au lieu de garnir la croûte avec de la marmelade, on dispose sur la pâte des tranches de pommes reinettes coupées en croissants de 1 centimètre d'épaisseur, qu'on range en les faisant chevaucher les unes sur les autres, depuis les bords du flan jusqu'au milieu, sur lequel on pose un rond. Lorsque le flan est cuit, on le masque avec une couche de marmelade d'abricots passée et étendue avec du sirop.



On peut aussi mettre de la marmelade de pommes sur la pâte, puis couvrir cette marmelade avec des croissants de pommes que l'on fera chevaucher les uns sur les autres comme précédemment.

Flan à la crème.

Pour six personnes prenez :

400 grammes de lait,
75 grammes de sucre,
15 grammes de kirsch, de curaçao ou de marasquin,
1 gramme de sel,
3 œufs frais,
1 gousse de vanille,
cerises glacées,
abricots glacés,
chinois dorés glacés,
angélique glacée.

Faites bouillir le lait pendant cinq minutes avec le sucre, le sel et la vanille, retirez la vanille.

Battez les œufs, délayez-les dans le lait, ajoutez le kirsch, le curacao ou le marasquin, mélangez bien.

Garnissez un moule à flan de 20 centimètres de diamètre avec de la pâte à foncer, emplissez-le d'un corps inerte pour empêcher toute déformation et mettez au four.

Lorsque la pâte est suffisamment cuite, enlevez le corps inerte, versez dans la croûte, au travers d'une passoire, la crème parfumée ci-dessus, parsemez-la de fruits glacés coupés en morceaux ; faites prendre au four.

Servez froid.

Tourte aux fruits.

Faites une abaisse de pâte feuilletée, p. 181, découpez dedans un cercle du diamètre que vous voulez donner à la tourte, posez-le sur un plafond beurré, puis préparez une bande de 3 centimètres sur 2 avec la même pâte.

Mouillez le tour du fond, posez la bande dessus et faites-la adhérer partout.

Saupoudrez de sucre fin le dessus de la bande.

Mettez du sucre pilé dans le fond de la tourte, disposez dessus des fruits dénoyautés, entiers ou coupés en deux suivant leurs dimensions, en laissant un vide d'un centimètre entre la bande et les fruits ; faites cuire au four, glacez au sirop, laissez refroidir.

Suivant le fruit employé, vous pourrez finir la tourte d'une façon ou d'une autre ; avec des abricots, décorez les fruits avec les amandes des noyaux, glacez au sirop, laissez refroidir et servez ; avec des cerises ou avec des prunes, glacez simplement au sirop, saupoudrez de sucre pilé et servez.



On fait aussi des tourtes aux marmelades et aux gelées de fruits ; on les couvre alors soit avec un couvercle composé d'une abaisse de pâte que l'on décore à volonté et que l'on glace au sucre ou au sirop, soit avec un grillage, comme pour les flans.



Enfin, on fait aussi des tourtes à la crème, qu'on peut préparer comme les flans à la crème, p. 508 ; mais on fera épaissir la crème avant de la mettre dans la croûte.

Tartelettes aux fruits.

Les tartelettes sont de petites tartes.

Les tartes et les tartelettes sont des entremets aux fruits ou à la crème dans une croûte en pâte à gâteau de plomb ou en pâte aux amandes.



Pour faire de la pâte à gâteau de plomb prenez :

150 grammes de farine,
100 grammes de beurre,
30 grammes de crème double,
3 grammes de sel,
3 grammes de sucre,
1 œuf.

Mélangez ensemble tous les éléments moins la crème, pétrissez bien et fraisez trois fois en bassinant chaque fois avec de la crème. La pâte doit être assez molle ; si elle était trop ferme, on ajouterait un peu plus de crème.

Laissez reposer la pâte pendant une heure avant de vous en servir.



Pour faire une pâte aux amandes prenez :

150 grammes de farine,
100 grammes d' amandes mondées et pilées,
100 grammes de sucre en poudre,
50 grammes de beurre,
3 grammes de sel,
2 œufs,
un peu de zeste de citron.

Triturez ensemble la farine, les amandes, le sucre, le beurre et le sel, ajoutez les œufs, pétrissez bien et faites une pâte ferme ; laissez-la reposer pendant une heure.

Préparez une pâte avec les éléments contenus dans l'une ou l'autre des deux formules ci-dessus et faites-en une abaisse mince. Foncez-en des moules à tartelettes, piquez les fonds, emplissez les creux avec un corps sans saveur[1] suffisamment lourd pour éviter la déformation à la cuisson, et faites cuire au four.

Les croûtes prêtes, emplissez-les de fruits cuits au sirop, remettez-les pour un instant au four, en les couvrant d'un papier beurré afin d'éviter que les fruits prennent couleur, laissez refroidir, puis glacez les bords avec un peu de sirop.

Passez le sirop de cuisson, faites-en une réduction à 32°, versez-en un peu sur les tartelettes et servez.

On prépare d'une manière analogue les tartes ; la seule différence consiste dans l'épaisseur de l'abaisse, qui doit être plus forte étant donné que le diamètre des tartes est plus grand que celui des tartelettes.

Croquante, sauce Sambaglione.

La croquante est un gâteau délicieux, relativement peu connu, qui accom-

1. On emploie souvent à cet effet des haricots ; on peut employer aussi de petits cailloux de rivière bien lavés.

pagne on ne peut mieux une crème ou une glace et qui peut également être servie avec une sauce Sambaglione.

Pour six personnes prenez :

1° pour la croquante :

180 grammes de beurre,
125 grammes de farine,
100 grammes de sucre semoule,
1 œuf entier ;

2° pour la sauce :

200 grammes de vin blanc de Graves ou de Marsala,
80 grammes de sucre en poudre,
6 jaunes d'œufs frais,
le zeste d'un citron,

Mettez dans une terrine la farine, le sucre semoule et l'œuf entier, triturez; puis ajoutez le beurre, fondu au bain-marie au préalable, et mélangez le tout intimement de façon à éviter les grumeaux.

Beurrez un moule à croquante[1], saupoudrez-le légèrement de farine, versez dedans la pâte, couvrez avec un papier beurré et mettez au four pas trop doux.

Quand la croquante est à peu près cuite, ce qu'on reconnaît à la teinte café au lait claire qu'elle a prise, mettez le couvercle, retournez le moule sur le couvercle qui fera fond et achevez la cuisson.

Posez le gâteau sur un plat et coupez-le avant qu'il soit refroidi, tout en lui conservant sa forme.



Préparez la sauce Sambaglione ou sabaillon de la façon suivante.

Mélangez dans une casserole les jaunes d'œufs et le sucre en poudre, mettez sur un feu très doux pour commencer, ajoutez le vin par petites quan-

---

1. Un moule à croquante se compose de deux parties : 1° d'une plaque de tôle circulaire à rebord, formant moule, munie latéralement d'un anneau ; 2° d'une autre plaque de tôle circulaire formant couvercle et munie également d'un anneau.

Les dimensions d'un moule courant, correspondant aux proportions de matières premières indiquées ci-dessus, sont les suivantes : diamètre du moule, 26 centimètres ; diamètre du couvercle, 28 centimètres ; hauteur du rebord, 15 millimètres.

tités, battez vivement et constamment en augmentant un peu le feu, mais sans faire bouillir ; cela produit une mousse abondante.

La cuisson sera à point lorsque le tout aura épaissi. Ajoutez alors le zeste de citron râpé, mélangez bien et servez à part, en même temps que la croquante.

La sauce sabaillon est excellente avec beaucoup de pâtisseries et avec la plupart des puddings.

On peut aussi la servir seule, dans des coupes, comme entremets sucré.

Rubans croquants.

Pour dix personnes prenez :

500 grammes de farine,
400 grammes de sucre en poudre,
200 grammes de beurre frais,
100 grammes de sucre parfumé à la vanille, à l'orange ou au citron,
30 grammes de crème fraîche,
30 grammes de rhum, kirsch ou cognac,
7 jaunes d'œufs,
4 œufs entiers.

Faites une pâte homogène avec tous les éléments, moins le sucre parfumé, travaillez-la bien, puis abaissez-la aussi mince que possible. Découpez cette abaisse en rubans de 1 centimètre et demi à 2 centimètres de largeur, nouez-les et faites-les frire aussitôt dans de la graisse de porc bien claire et chaude, en évitant deles brûler. Aussitôt que les rubans sont cuits, retirez-les, égouttez-les, séchez-les rapidement sur du papier buvard, puis saupoudrez-les de sucre parfumé, pendant qu'ils sont encore chauds, et servez.

Les rubans croquants sont excellents avec le thé.

Madeleines fourrées.

Prenez :

250 grammes de farine tamisée,
250 grammes de sucre en poudre,

250 grammes de beurre fin,
2 grammes de sel blanc,
10 œufs,
eau de fleurs d'oranger ou essence de citron,
purée de fraises,
sirop de fraises.

Coupez le beurre en morceaux et ramollissez-le à la chaleur jusqu'à ce qu'il soit devenu liquide et crémeux.

Mettez dans une terrine la farine, le sucre, le sel et les œufs, mêlez bien avec une spatule sans travailler la pâte, ajoutez ensuite le beurre fondu et de l'eau de fleurs d'oranger ou de l'essence de citron ; mélangez à nouveau.

Beurrez au pinceau des moules à madeleines avec du beurre clarifié, emplissez-les seulement aux deux tiers de la hauteur avec un même poids de pâte afin d'obtenir des madeleines bien égales et faites-les cuire au four doux.

Démoulez les madeleines, mettez-les à refroidir sur un clayon ou un tamis, puis parez-en le pied pour qu'elles reposent bien droit.

Enlevez sur le dessus des madeleines un rond de 2 centimètres de diamètre. évidez l'intérieur, emplissez-le avec de la purée de fraises et glacez le dessus avec du sirop épais de fraises.



Il va sans dire qu'on peut préparer de même des madeleines fourrées avec d'autres fruits, tels que cerises, ananas, abricots, pistaches, etc.; les parfums de la pâte et les sirops devront être modifiés en conséquence : essence d'orange, essence de noyau, vanille ; sirop de cerises, d'ananas, d'abricots, etc.

Gâteau aux pommes de terre.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de pommes de terre farineuses,
125 grammes de sucre semoule,
100 grammes de lait,
40 grammes de beurre,
3 œufs entiers,
le zeste râpé de la moitié d'un citron.

Faites cuire les pommes de terre en robe de chambre, soit au four, soit au diable Rousset, ou bien encore à la vapeur ; dans ce dernier cas, mettez-les à sécher pendant un instant au four avant de les éplucher.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, battez les blancs en neige.

Prenez un moule cylindrique de 17 centimètres de diamètre et de 10 centimètres de hauteur, beurrez-le et saupoudrez-le de farine.

Pelez les pommes de terre, écrasez-les rapidement, sans les laisser refroidir, mouillez avec le lait chaud par petites quantités, en travaillant la pâte de façon à supprimer tous les grumeaux, puis, en tournant toujours, ajoutez le beurre par petits morceaux, le sucre, les jaunes d'œufs et le zeste de citron.

Prenez la moitié des blancs battus, incorporez-les à la purée en soulevant simplement la masse avec une large spatule et en la déplaçant de façon à obtenir le mélange sans faire tomber le soufflé des œufs ; incorporez ensuite de la même façon la seconde moitié des blancs, puis emplissez-en le moule et mettez à cuire au four doux.

Le gâteau montera beaucoup au début, puis il se tassera en prenant de la consistance.

La cuisson demande à peu près trois quarts d'heure ; on reconnaît qu'elle est à point lorsque les bords du gâteau se détachent du moule ; à ce moment, il résiste à la pression du doigt tout en présentant une certaine élasticité.

Sortez alors le moule du four, attendez pendant quelques minutes, cela facilitera le démoulage ; démoulez et servez chaud.

Gâteau aux fruits.

La veille du jour où vous voudrez confectionner ce gâteau, préparez un levain avec un peu de farine, un œuf, une cuillerée d'eau et un peu de levure de bière. Le lendemain, mélangez ce levain à :

250 grammes de farine,
180 grammes de beurre,
20 grammes de sucre en poudre,
10 grammes de sel blanc,
4 œufs entiers.

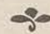
Incorporez les œufs l'un après l'autre en travaillant la pâte d'un large mouvement rotatif vertical, de façon à la bien aérer.

Lorsque la pâte est devenue parfaitement homogène, mettez-la dans une terrine couverte ; laissez-la monter. Quand elle aura suffisamment monté, au bout d'une heure environ, retournez-la sens dessus dessous dans la terrine et laissez-la monter une deuxième fois.

Garnissez-en alors un moule droit, large du bas, préalablement beurré, et laissez monter la pâte pour la troisième fois.

Entourez le haut du moule d'une collerette de papier que vous fixerez au moyen d'une ficelle, mettez au four et laissez cuire pendant une demi-heure environ.

Démoulez le gâteau pendant qu'il est chaud, puis laissez-le refroidir. Décalottez-le ensuite, creusez-en l'intérieur en laissant des bords suffisamment épais, emplissez le vide avec des fruits frais cuits dans du sirop, saucez avec du sirop aromatisé, et décorez le dessus avec des fruits confits et de la gelée de confitures.



Lorsqu'on n'a pas de fruits frais, en hiver par exemple, on peut exécuter ce gâteau avec des fruits conservés.

Voici une formule simple de remplissage préparé avec des pêches en boîtes ou en flacons.

Décantez le sirop qui accompagne les pêches, mêlez-le avec des confitures d'abricots ou de prunes, délayez le tout ensemble à chaud dans une casserole, liez avec un peu de fécule, puis mettez dedans les pêches, parfumez ensuite avec un peu de kirsch et versez le mélange pas trop chaud dans le gâteau préparé comme ci-dessus et légèrement chauffé.

Gâteau de Compiègne à l'ananas.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de farine,
500 grammes de beurre,
125 grammes de levure de bière,

100 grammes de sucre en poudre,
10 grammes de sel,
15 jaunes d'œufs frais,
3 œufs entiers,
de l'ananas,
des fruits confits,
du sirop d'abricots,
du sirop de sucre parfumé au kirsch et au marasquin.

Préparez un gâteau de Compiègne avec les matières désignées ci-dessus, moins l'ananas, les fruits confits et les sirops, en opérant de la façon suivante.

Faites d'abord un levain avec 125 grammes de farine et la levure.

Préparez une pâte avec le reste de la farine, les œufs entiers, le sel et le sucre ; laissez-la reposer, ajoutez-y ensuite les jaunes d'œufs, le beurre et le levain ; travaillez-la bien.

Mettez la pâte dans un moule à biscuit de Savoie, faites cuire au four moyennement chaud ; puis démoulez et laissez refroidir.

Coupez alors le gâteau de Compiègne en tranches, saupoudrez-les de sucre, faites-les glacer au four, puis dressez-les en turban sur un plat, en intercalant entre elles des tranches d'ananas.

Coupez de l'ananas en gros dés, faites-le chauffer dans le sirop d'abricots, garnissez-en le centre du turban et décorez le dessus avec les fruits confits.

Au dernier moment, faites chauffer le sirop parfumé au kirsch et au marasquin, arrosez-en le gâteau et servez.

Gâteau au chocolat.

Prenez poids égaux d'œufs, de sucre en poudre, de chocolat rapé et de beurre.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, battez les blancs en neige.

Délayez dans une casserole, tenue au bain-marie, le chocolat râpé avec quelques gouttes d'eau chaude, tournez, ajoutez au fur et à mesure de l'eau chaude par petites quantités, de façon à obtenir une pâte épaisse, incorporez à la pâte le beurre coupé en morceaux, puis ajoutez les jaunes d'œufs l'un après l'autre, en remuant toujours.

Posez la casserole sur le feu, donnez un bouillon, mettez le sucre, redonnez un léger bouillon, enfin ajoutez les blancs d'œufs.

Graissez un moule avec du beurre, versez dedans l'appareil et faites cuire à feu doux dans un four ouvert, en surveillant la cuisson.

Servez avec une crème à la vanille, par exemple.

Gâteau suave.

Le gâteau suave comprend une pâte et un remplissage.

Pour douze personnes prenez :

1° pour la pâte :

500 grammes de farine,
250 grammes d' amandes douces épluchées et hachées fin,
250 grammes de beurre,
250 grammes de sucre en poudre,
6 jaunes d'œufs frais,
2 blancs d'œufs ;

2° pour le remplissage :

amandes douces,
sucre,
vanille,
confitures variées de fraises, framboises, ananas, etc.,
jus de citron ;

3° pour la décoration :

125 grammes de sucre en poudre,
1 blanc d'œuf,
gelée de fruits,
fruits confits.

Travaillez ensemble tous les éléments compris dans le premier paragraphe excepté les blancs d'œufs, de façon à obtenir une pâte homogène ; faites-en 5 ou 6 disques minces ; enduisez-les de blanc d'œuf, placez-les sur une tôle beurrée et faites-les cuire au four pas trop chaud. Les disques cuits d'un côté, retournez-les, faites-les cuire de l'autre côté, puis laissez-les refroidir.

Faites une pâte d'amandes en triturant dans un mortier des amandes, du sucre, de la vanille et du jus de citron.

Disposez alors les disques les uns sur les autres, en les séparant par des couches, de même épaisseur, de pâte d'amandes et de confitures variées, qui constituent le remplissage[1].

Glacez le gâteau avec un mélange bien homogène fait avec les 125 grammes de sucre en poudre et le blanc d'œuf, décorez-le à volonté avec des gelées de fruits découpées et des fruits confits.

Mettez-le au four pour quelques minutes seulement, de façon à sécher le glaçage sans le colorer.

Les personnes les plus réfractaires aux charmes de la pâtisserie sont obligées de déclarer ce gâteau suave.

Gâteau aux amandes.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de pâte feuilletée, p. 181,
300 grammes d' amandes douces,
250 grammes de sucre en poudre,
250 grammes de beurre,
20 grammes d' eau de fleurs d'oranger,
2 grammes de sel blanc,
15 amandes amères,
4 œufs frais.

Mettez les amandes pendant cinq minutes dans de l'eau bouillante, rafraîchissez-les, mondez-les. Pilez-les ensuite au mortier en ajoutant un œuf par petites quantités pendant l'opération, afin que la pâte ne tourne pas en huile.

Quand la pâte est devenue bien fine, travaillez-la avec le sucre, le beurre, le sel, l'eau de fleurs d'oranger et les trois autres œufs que vous mettrez l'un après l'autre ; malaxez bien après l'addition de chaque œuf jusqu'à obtention d'une pâte bien liée, puis sortez l'appareil du mortier et mettez-le dans une terrine.

---

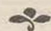
1. On peut, cela va sans dire, faire plus de disques et varier le remplissage à l'infini.

Faites avec la pâte feuilletée deux abaisses semblables de 1 centimètre d'épaisseur, mettez-en une sur une plaque de tôle, étalez dessus la pâte d'amandes, en réservant tout autour un bord non fourré de 2 centimètres, mouillez avec un peu d'eau cette partie réservée, recouvrez avec l'autre abaisse, soudez ensemble les bords des deux abaisses, dorez le dessus du gâteau avec un peu de jaune d'œuf étendu d'eau, et faites cuire au four à feu modéré pendant 50 minutes.

Glacez alors le dessus avec du sucre en poudre, puis retirez le gâteau du feu, posez-le sur un tamis et laissez-le refroidir.



On peut, cela va sans dire, faire au lieu d'un grand gâteau autant de petits gâteaux qu'il y a de convives.



On peut préparer dans le même esprit une pâte feuilletée fourrée avec des marmelades de fruits. Au lieu de pâte d'amandes, on mettra sur l'abaisse des marmelades d'abricots, de pêches, de pommes, etc., ou des confitures de cerises, de prunes, de fraises, etc.

Gâteau aux pistaches.

Pour six personnes prenez :

1° pour le gâteau :

130 grammes de sucre cristallisé,
120 grammes de farine de riz,
100 grammes de beurre fin,
30 grammes de marasquin,
4 œufs frais,
beurre fondu,
farine ;

2° pour le garnissage :

150 grammes de sucre cristallisé,
125 grammes de beurre,
125 grammes de pistaches,
100 grammes de kirsch,
3 blancs d'œufs.

Préparez le gâteau de la façon suivante.

Faites fondre le beurre fin, clarifiez-le.

Mettez les œufs avec le sucre, dans un vase légèrement chauffé, fouettez pendant un quart d'heure environ, de manière à bien aérer la masse : incorporez ensuite la farine, mélangez rapidement pour que l'ensemble reste léger, ajoutez le beurre tiède, le marasquin ; mélangez encore.

Graissez un moule cylindrique de 4 à 5 centimètres de hauteur avec du beurre fondu, saupoudrez-en les parois de farine, emplissez-le aux trois quarts avec l'appareil et mettez au four.

Quarante-cinq minutes de cuisson suffisent.

Laissez refroidir, démoulez.

Pendant la cuisson, préparez le garnissage.

Écrasez 60 grammes de pistaches épluchées avec le kirsch.

Battez les blancs d'œufs en neige.

Faites cuire le sucre au soufflé, p. 505, laissez-le un peu refroidir, puis incorporez-y le beurre, par petites quantités, les pistaches écrasées avec le kirsch, et mélangez le tout aux blancs battus en neige, en évitant de mouiller le fouet.

Coupez le gâteau en trois tranches horizontales, étendez sur toutes les faces une couche de l'appareil aux pistaches, puis reconstituez le gâteau, en séparant les tranches les unes des autres par un semis de pistaches hachées.

Décorez le dessus avec le reste de l'appareil et le reste des pistaches grillées ou non et servez.



Comme variantes, on peut remplacer les pistaches par des amandes, des noix ou des noisettes.

Gâteau d'amandes au miel.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de miel,
500 grammes de farine,
375 grammes de sucre en poudre,
250 grammes d' amandes douces,
100 grammes d' eau,
65 grammes d' écorce d'orange confite,
65 grammes d' écorce de citron confite,
30 grammes de kirsch,
20 grammes de cannelle en poudre,
8 grammes de levure,
5 grammes de girofle en poudre,
5 grammes de muscade râpée,
1 citron.

Coupez à la main en lanières fines ou plus simplement hachez grossièrement au couteau les amandes ainsi que les écorces d'orange et de citron.

Râpez le citron, extrayez-en le jus.

Mettez le miel dans une casserole, faites-le bouillir, versez-le ensuite dans une terrine, ajoutez les amandes, les écorces d'orange et de citron, le kirsch, 250 grammes de sucre, la cannelle, le girofle, la muscade, le citron râpé et le jus exprimé ; mélangez bien le tout avec une cuiller en bois, puis ajoutez la levure dissoute dans un peu d'eau, la farine, mêlez bien, vous obtiendrez une pâte que vous pourrez, au choix, laisser reposer un ou deux jours, ou employer de suite. Dans les deux cas la préparation réussit aussi bien.

Abaissez la pâte à 1 centimètre d'épaisseur.

Saupoudrez de farine une tôle carrée, posez la pâte sur cette tôle et faites cuire au four, à feu vif.

Au sortir du four, coupez le gâteau en morceaux de 4 centimètres de longueur sur 3 centimètres de largeur sans les séparer, en vous servant d'une règle pour que les morceaux soient réguliers.

Faites cuire au soufflé, p. 505, le reste du sucre dans de l'eau et, avec un pinceau, glacez d'un seul coup la surface de chaque morceau avec ce sirop.

Si le glaçage se trouvait manqué, on pourrait le recommencer aussitôt la première couche refroidie.

Lorsque le gâteau est bien froid, séparez les morceaux aux endroits marqués par les coupures, brossez-les pour en enlever la farine mise sur la plaque de tôle et qui pourrait encore y adhérer, enfin dressez-les sur un compotier.

Gâteau glacé ou crème fantoche.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de crème à la vanille,
250 grammes de crème Chantilly,
4 tablettes de chocolat,
2 jaunes d'œufs,
2 feuilles de gélatine blanche.

Faites cuire le chocolat dans un peu d'eau sucrée, ajoutez les jaunes d'œufs et laissez cuire pendant un instant.

Faites fondre la gélatine, préalablement trempée pendant un moment dans de l'eau froide, passez-la au travers d'une passoire fine, incorporez-la au chocolat et laissez refroidir.

Mettez au fond d'un moule une couche de chocolat, une couche de crème Chantilly et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein. Placez dessus un papier beurré, puis le couvercle, mettez pendant une heure et demie dans de la glace pilée et salée, puis démoulez le gâteau, entourez-en le pied avec la crème vanillée bien froide et servez.

Gâteau glacé aux fruits.

Prenez des biscuits à la cuiller, coupez-les en deux dans le sens de leur longeur. Garnissez d'une couche de demi-biscuits un moule uni à entremets posé sur de la glace. Mouillez légèrement cette couche de biscuits avec du marasquin ou du curaçao, puis semez dessus des cerises bien mûres,

lavées, séchées et coupées en deux, des raisins de Corinthe et de Malaga épépinés et du cédrat coupé en petits dés; couvrez d'une couche de crème épaisse à la vanille ou aux pistaches, laissez prendre. Placez au-dessus une nouvelle assise de demi-biscuits, mouillez-la aussi de marasquin ou de curaçao, semez dessus des pistaches émincées, des grains de raisin frais, de l'ananas coupé en petits dés et mijoté dans du sirop d'ananas, couvrez d'une couche de crème à la vanille ou aux pistaches, laissez prendre.

Faites ainsi quatre assises alternées de biscuits et de garniture, finissez par une couche de biscuits et faites glacer.

Démoulez au moment de servir.

Gâteau glacé aux noisettes et aux pistaches.

Pour douze personnes prenez :

400 grammes de beurre fin,
400 grammes de sucre en poudre,
350 grammes de sucre en morceaux,
250 grammes de belles noisettes } débarrassées de leurs enveloppes ligneuses,
250 grammes de pistaches }
1 litre de lait,
16 jaunes d'œufs frais,
biscuits à la cuiller,
vanille.

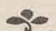
Mondez et hachez les noisettes et les pistaches, pilez-les séparément dans un mortier avec quelques gouttes de lait, puis mélangez-les.

Préparez avec le lait, les jaunes d'œufs, le sucre en morceaux et la vanille une crème très épaisse.

Ramollissez le beurre au bain-marie, de façon à le rendre presque liquide, ajoutez-y le mélange de noisettes et de pistaches et le sucre en poudre; travaillez bien, puis incorporez à la masse la moitié de la crème vanillée. Tenez le reste au frais.

Garnissez le fond et les parois d'un moule uni avec des biscuits à la cuiller, versez dedans l'appareil, couvrez avec une couche de biscuits et faites prendre à la glace.

Au moment de servir, démoulez le gâteau sur un plat à entremets et versez dessus la crème vanillée, gardée au frais.



On peut aussi garnir le gâteau de couches alternées d'appareil et de biscuits.

Gâteau de riz à la vanille.

Pour dix personnes prenez :

300 grammes de riz de la Caroline,
300 grammes de sucre en morceaux,
150 grammes de beurre,
13 grammes de sel,
2 litres de lait,
8 jaunes d'œufs,
4 œufs entiers,
1 gousse de vanille,
de la mie de pain rassis tamisée.

Lavez le riz plusieurs fois à l'eau froide, faites-le blanchir pendant cinq minutes dans deux litres d'eau bouillante, puis égouttez-le et rafraîchissez-le.

Faites bouillir le lait avec la vanille pendant cinq minutes, retirez ensuite la vanille et tenez le lait au chaud.

Mettez sur le feu un litre et demi de lait vanillé ; lorsqu'il entrera en ébullition, ajoutez le riz, le sel, 200 grammes de sucre, 100 grammes de beurre et faire cuire pendant une heure, à feu très doux, en évitant que le riz s'attache aux parois de la casserole. Éloignez ensuite la casserole du feu, cassez les œufs entiers, battez-les sans les faire mousser et mélangez-les au riz, à l'aide d'une cuiller en bois.

Enduisez avec le reste du beurre un moule cylindrique de 7 centimètres de hauteur et de 12 centimètres de diamètre, saupoudrez-en l'intérieur de mie de pain, puis emplissez le moule avec le riz et mettez au four.

La cuisson doit durer une demi-heure.

Pendant la cuisson préparez la sauce.

Délayez dans une casserole les jaunes d'œufs avec le reste du lait vanillé, ajoutez le reste du sucre et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce prenne la consistance nécessaire pour masquer une cuiller. Éloignez la casserole du feu et tournez encore pendant quelques minutes, puis passez au chinois et servez dans une saucière, en même temps que le gâteau.



On peut mélanger au riz des raisins secs épépinés.

On peut aussi faire le gâteau de riz à d'autres parfums : citron, orange, ananas, etc., en remplaçant la vanille par du zeste de citron râpé, du zeste d'orange râpé dans du jus d'orange, de l'ananas, etc.

Gâteau de riz aux fruits.

Pour dix personnes prenez :

1 kilogramme de fruits assortis, tels que : ananas, cerises, poires, pommes, par exemple,
330 grammes de sucre,
200 grammes de riz de la Caroline,
100 grammes de confiture de groseilles, de fraises, d'abricots, par exemple,
30 grammes de beurre,
1 litre de lait,
4 œufs,
1 gousse de vanille.

Épluchez et épépinez les fruits ; faites-les cuire dans 300 grammes d'eau avec 200 grammes de sucre, puis dorez-les au four, réservez le jus.

Lavez le riz à plusieurs reprises dans de l'eau froide, faites-le blanchir pendant cinq minutes dans de l'eau bouillante, égouttez-le.

Prenez une casserole d'une contenance de deux litres au moins, mettez dedans le lait et la vanille, faites bouillir pendant cinq minutes, puis retirez la vanille, mettez le riz blanchi et laissez mijoter pendant une heure.

Triturez ensemble le beurre, les œufs et le reste du sucre et mélangez intimement le tout au riz à l'aide d'une cuiller en bois.

Versez le mélange dans un plat creux, mettez au four pendant une demi-heure, puis renversez le gâteau dans un compotier ou dans un plat et garnissez-le avec les fruits, que vous glacerez avec les confitures délayées dans le jus réservé.

Croquettes de riz.

Faites cuire du riz à la vanille ou au citron, comme il est dit p. 525, incorporez-y un peu de crème cuite encore chaude, laissez refroidir et faites-en des croquettes cylindriques.

Battez des œufs comme pour une omelette, trempez successivement chaque croquette dans les œufs battus, puis dans de la mie de pain rassis tamisée ; lissez au couteau et faites frire dans de la friture claire, chaude. Égouttez, saupoudrez de sucre et servez avec du jus de fruits sucré.

C'est un excellent entremets de famille, très facile à préparer.

Croustades de riz.

Faites cuire du riz au lait, comme il est dit p. 526 ; travaillez-le ensuite à la spatule avec des œufs.

Beurrez des petits moules ronds ou ovales, foncez-les avec de la pâte feuilletée, p. 181, saupoudrez légèrement les parois de mie de pain rassis tamisée, puis mettez une couche de riz, au-dessus un mélange de fruits frais cuits au sirop ou de fruits confits, couvrez avec du riz, puis placez les moules sur une plaque à rebord garnie d'un peu d'eau. Couvrez avec un papier beurré et faites cuire au four.

Riz à l'impératrice.

Pour douze personnes prenez :

1 000 grammes de crème,
500 grammes de lait,
500 grammes de fruits variés, tels que : ananas, cerises, prunes, abricots, etc., macérés dans du kirsch ou dans du marasquin,
300 grammes de riz de la Caroline,
300 grammes de sucre en morceaux,
150 grammes de sucre semoule,
10 grammes de sel,
1/2 litre de crème fouettée,
5 jaunes d'œufs frais,
1 gousse de vanille,
un peu d'angélique confite,
gelée de fruits glacée.

Lavez le riz plusieurs fois dans de l'eau froide, laissez-le tremper pendant deux heures, puis faites-le blanchir pendant une minute dans de l'eau bouillante.

Faites bouillir la crème, tenez-la au chaud.

Mettez dans une casserole le lait, la vanille, le sel et le sucre en morceaux, faites bouillir ; au bout de cinq minutes, enlevez la vanille, ajoutez le riz et laissez mijoter pendant vingt-cinq minutes.

Tenez au chaud.

Mettez dans la crème bouillie la même gousse de vanille et le sucre semoule, ajoutez-y les jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, faites cuire au bain-marie, retirez la vanille, puis mettez la crème fouettée.

Mélangez bien et tenez au chaud l'appareil dit « bavarois » ainsi obtenu.

Par petites quantités, incorporez au riz, sans l'écraser, l'appareil bavarois, les fruits confits et l'angélique coupée en lamelles ; emplissez-en un moule légèrement frotté d'huile d'amandes douces, mettez pendant deux heures à la glace, puis démoulez sur un plat rond garni d'une serviette.

Servez avec une gelée de fruits glacée.

Cet entremets est le plus joli des entremets froids de riz.

Baba à la polonaise.

Le baba à la polonaise, le père de tous les babas, est un excellent gâteau sec.

On peut facilement le conserver toute une semaine et, comme sa préparation est un peu longue, on le fait souvent de grandes dimensions. J'ai entendu parler de babas monstres, dont la confection exigeait 120 œufs. De semblables pièces, assez difficiles à réussir, exigent des fours spéciaux ; aussi est-il beaucoup plus commode de faire à la fois plusieurs gâteaux de dimensions moindres.

Avant d'entrer dans les détails de l'opération, je tiens à faire quelques recommandations générales.

Le four doit être très chaud pour que le baba monte et cuise rapidement. Une façon pratique d'essayer la température du four consiste à y jeter une poignée de farine. Si elle crépite et brûle, le four est trop chaud ; si elle rougit seulement, la température est convenable.

Lorsque la levure est bonne, toute l'opération dure huit heures ; elle peut durer douze heures si la pâte monte lentement.

La température la meilleure pour travailler la pâte et la faire monter est de 25 à 31°. C

Tous les préparatifs doivent être faits la veille.

Les jaunes d'œufs seront soigneusement séparés des blancs et les germes, qui alourdiraient le gâteau, devront être éliminés.

Les jaunes seront battus dans une terrine plongée dans de l'eau chaude.

La légèreté du baba dépend du travail de la pâte qui, après l'addition de chaque ingrédient, doit être travaillée pendant une heure.

Pour voir si la pâte est de bonne consistance, un moyen pratique consiste à en prendre une poignée et à la serrer ; si elle prend, c'est qu'elle est suffisamment épaisse, si non, il faut ajouter de la farine et retravailler la pâte juste assez pour que la farine se mélange.

Il importe de bien faire attention de ne pas heurter le moule en enfournant ; autrement le soufflé pourrait tomber. Il est bon également de prendre des précautions en défournant.

Enfin, il est essentiel de laisser complètement refroidir le baba avant de le démouler.

Ces précautions générales indiquées, passons à la technique de l'opération.

Pour faire quatre babas, pouvant servir chacun pour une dizaine de personnes, prenez :

800 grammes de lait,
630 grammes de beurre,
600 grammes de sucre,

200 grammes de raisins de Smyrne sans pépins ou épépinés,
125 grammes de cédrat haché,
125 grammes de levure de bière,
100 grammes d' amandes douces,
25 grammes d' amandes amères,
4 litres de farine sèche,
40 œufs,
de la mie de pain tamisée,
du sel,
le zeste râpé d'un citron.

Délayez dans 200 grammes de lait la levure et un peu de sel, incorporez-le à 2 litres de farine.

Mettez le sucre dans le reste du lait, laissez-le fondre, faites tiédir le lait, puis ajoutez-le à la pâte que vous venez de faire, travaillez-la, couvrez et tenez au chaud pour que la pâte lève.

Faites fondre 600 grammes de beurre, enlevez-en l'écume et filtrez-le de façon à avoir un beurre bien clair.

Battez les jaunes d'œufs.

Délayez le reste de la farine avec les jaunes d'œufs, ajoutez les amandes hachées, les raisins, le cédrat, le zeste de citron, du sel, puis mélangez cette pâte à la pâte qui aura levé ; travaillez et battez pendant une heure ; mettez ensuite le beurre fondu et travaillez encore la pâte pendant une demi-heure.

Tenez-la au chaud pour qu'elle lève.

Graissez quatre moules avec le reste du beurre, enduisez-les de mie de pain tamisée, puis, quand la pâte aura suffisamment monté, mettez-en jusqu'à moins de la moitié de la hauteur des moules.

Tenez au chaud pour que la pâte monte dans les moules.

Quand les moules seront presque pleins, enfournez-les avec précaution dans un four chaud ; laissez-les pendant une heure.

Avant de les retirer du four, enfoncez une paille dans les babas. Si elle sorts èche, les babas sont cuits, si non, il faut encore les laisser au four.

Enfin, sortez les moules du four, laissez-les refroidir, puis démoulez les babas.

Baba fourré glacé.

On peut évidemment fourrer et glacer un baba préparé d'après la formule

précédente ; il vaut mieux cependant préparer un peu différemment le baba destiné à cet usage.

Pour faire quatre babas, pouvant servir chacun pour une dizaine de personnes, prenez :

1° pour le gâteau :

1 500 grammes de lait,
1 200 grammes de beurre,
800 grammes de sucre,
150 grammes de levure de bière,
100 grammes d' amandes douces,
75 grammes de rhum,
4 litres de farine,
60 œufs,
de la vanille,
un peu de sel,
du zeste de citron râpé ;

2° pour le remplissage :

crème,
sucre parfumé à la vanille,
ananas,
confitures variées,
marasquin ;

3° pour le glaçage :

500 grammes de chocolat,
500 grammes de sucre parfumé à la vanille,
500 grammes de beurre fin,
150 grammes d' eau ;

4° pour la décoration :

gelées de fruits variées,
fruits confits.

Faites bouillir le lait avec un peu de sel et la vanille et retirez la vanille quand le lait sera bien parfumé.

Préparez un levain en délayant 2 litres de farine avec 1 litre de lait bouillant ; travaillez bien afin d'éviter les grumeaux, puis ajoutez la levure dis-

soute dans un peu de lait tiède, mélangez, couvrez et mettez dans un endroit chaud pour faire lever.

Séparez les jaunes d'œufs des blancs, enlevez soigneusement les germes ; battez les jaunes.

Faites fondre le beurre, clarifiez-le.

Délayez le reste de la farine avec les jaunes d'œufs battus, mouillez avec le reste du lait dans lequel vous aurez fait fondre le sucre, ajoutez le levain, les amandes coupées fin, un peu de zeste de citron râpé, le rhum et travaillez pendant une demi-heure au moins. Enfin, mêlez le beurre à la préparation et continuez à travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit légère.

Mettez-la dans un vase, au chaud, et quand elle aura levé, emplissez-en à moitié des moules beurrés.

Tenez toujours au chaud et quand la pâte aura bien monté, faites cuire au four. Laissez refroidir les babas dans les moules ; démoulez.

Le lendemain, enlevez sur le sommet des babas une calotte de 2 centimètres de hauteur et évidez l'intérieur[1] des babas.

Emplissez les vides avec de la crème battue, sucrée, parfumée à la vanille, et dans laquelle vous aurez mis des morceaux d'ananas et différentes confitures, dont vous aurez fait égoutter l'excès de sirop, et que vous aurez aspergées de marasquin.

Couvrez les babas avec les calottes.

Faites bouillir ensemble chocolat, sucre, vanille, beurre et eau, énumérés dans le troisième paragraphe, mélangez jusqu'à obtention d'une masse épaisse, mais suffisamment fluide, et glacez-en les gâteaux.

Enfin, décorez les babas glacés avec des gelées de fruits et des fruits confits.

Savarin.

Le savarin, dédié par Julien à la mémoire de Brillat-Savarin, est une variété de baba qu'on imbibe d'un sirop parfumé.

Pour douze personnes prenez :

---

1. Cette opération se fait très commodément au moyen d'un petit outil analogue à celui qu'emploient les sondeurs pour tirer les carottes témoins des terrains qu'ils ont traversés.

500 grammes de farine tamisée,
350 grammes de beurre,
100 grammes de crème,
20 grammes de sucre en poudre,
15 grammes de levure,
10 grammes de sel blanc,
8 œufs.

Préparez un levain avec 125 grammes de farine tiédie et la levure dissoute dans la crème tiède, mettez-le dans un vase, couvrez avec le reste de la farine et tenez dans un endroit à température douce. Laissez monter le levain au double de son volume.

Fouettez les œufs au bain-marie de manière à en faire une mousse tiède.

Clarifiez le beurre.

Faites une pâte avec la farine, le levain, la moitié des œufs, la moitié du beurre, le sucre et le sel ; travaillez-la pendant une dizaine de minutes, puis incorporez-y le reste des œufs et le reste du beurre. Travaillez encore de façon à obtenir une pâte ayant la consistance d'une pommade.

Laissez-la monter un peu, puis garnissez-en, un peu plus qu'à moitié, un moule à savarin beurré et tenez au chaud ; la pâte montera encore.

Lorsque le moule sera presque plein, mettez-le au four ; 45 minutes de cuisson suffisent en moyenne. Le criterium d'une cuisson parfaite consiste à retirer lisse et brillante une aiguille à brider que l'on a enfoncée dans le gâteau.

Lorsque le savarin est cuit à point, retirez-le du four, démoulez le gâteau et imbibez-le avec un sirop parfumé au goût.

La finesse de l'entremets dépend beaucoup de la qualité de la substance employée pour aromatiser le sirop. Avec du vieux rhum, pur tafia vieilli en fût, c'est parfait.

Il est bon d'accompagner le savarin d'un vin liquoreux, tel qu'un vieux vin de Frontignan.



Comme variantes, on peut introduire dans la pâte du safran, de la cannelle, des amandes, de l'angélique, des raisins, de l'orange, du cédrat ou d'autres fruits confits.

Le gorenflot est un savarin qu'on fait dans un moule hexagonal et qu'on mouille généralement avec du lait d'amandes[1].

Pudding aux dattes, à la crème d'amandes.

Pour huit personnes prenez :

1° pour le pudding :

600 grammes de dattes fraîches,
250 grammes de raisins de Corinthe ou de Smyrme,
biscuits à la cuiller,
sucre en poudre,
beurre ;

2° pour la crème :

250 grammes d' amandes mondées,
250 grammes de sucre en poudre,
250 grammes de beurre,
50 grammes de crème,
4 œufs entiers.

Dénoyautez les dattes, passez-les au tamis.

Épépinez les raisins.

Beurrez un moule, saupoudrez de sucre, garnissez-en le fond et les parois avec des biscuits à la cuiller, saupoudrez encore de sucre, puis mettez une couche de purée de dattes, au-dessus une couche de raisins, à nouveau du sucre, des biscuits, etc. Emplissez ainsi le moule de couches alternées.

Préparez la crème.

---

1. Pour faire du lait d'amandes prenez :
500 grammes d'eau chaude,
125 grammes d'amandes douces,
40 grammes de sucre ou de miel,
8 grammes d'eau de fleurs d'oranger.

Pilez les amandes avec un peu d'eau, passez-les au travers d'un linge, ajoutez le reste de l'eau et le sucre ou le miel ; faites bouillir, réduisez à moitié, laissez refroidir, puis parfumez avec l'eau de fleurs d'oranger.

Pilez les amandes au mortier, ajoutez un peu de blanc d'œuf, ensuite le sucre ; mettez le mélange dans une terrine, travaillez-le à la cuiller et amalgamez-y petit à petit le beurre, les œufs et enfin la crème.

Versez une partie de cette préparation dans le moule jusqu'à ce qu'il soit à peu près plein, et mettez à cuire au bain-marie ; démoulez et servez chaud, en masquant le pudding avec le reste de la crème d'amandes.



Comme variantes, on peut servir ce même pudding, avec de la crème parfumée à la vanille, au citron, etc.

Pudding aux noix, sauce à la crème.

Pour huit personnes prenez :

1° pour le pudding :

500 grammes de noix fraîches, débarrassées de leurs enveloppes ligneuses,
250 grammes de sucre en poudre,
250 grammes de mie de pain rassis tamisée,
8 œufs frais,
huile de noix ;

2° pour la sauce :

500 grammes de crème,
30 grammes de sucre en poudre,
6 jaunes d'œufs,
vanille.

Épluchez les noix, écrasez-les au mortier.

Cassez les œufs, séparez les jaunes des blancs.

Battez les jaunes avec le sucre et, petit à petit, ajoutez-y les noix écrasées ; cette opération dure environ une demi-heure.

Battez les blancs et, par petites quantités, incorporez-les avec la mie de pain à la masse précédente.

Graissez un moule avec de l'huile de noix, emplissez-le avec le mélange et faites cuire pendant une bonne heure au bain-marie très chaud.

Préparez la sauce.

Faites cuire 450 grammes de crème avec le sucre et la vanille.

Délayez les jaunes d'œufs avec le reste de la crème froide, et incorporez-les à la crème cuite, en mélangeant constamment et en maintenant le tout sur un feu très modéré, jusqu'à consistance convenable.

Démoulez le pudding lorsqu'il sera cuit et servez-le avec la sauce.

Pudding aux pralines.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de lait,
350 grammes de sucre en morceaux,
250 grammes de pralines grises,
50 grammes de sucre semoule,
6 œufs frais,
vanille.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, battez les blancs en neige.

Pilez grossièrement les pralines au mortier, ajoutez-les ainsi que le sucre semoule aux blancs battus, sans les faire tomber.

Faites un caramel blond, p. 505, avec 200 grammes de sucre en morceaux et 50 grammes d'eau. Enduisez d'une partie de ce caramel un moule uni, versez-y l'appareil praliné et faites cuire au bain-marie bouillant pendant deux heures.

Quand le pudding est cuit, renversez le moule sur un plat à entremets, mais ne démoulez pas.

Préparez une crème au caramel.

Faites bouillir le lait avec le reste du sucre et la vanille, éloignez la casserole du feu, retirez la vanille, ajoutez les jaunes d'œufs, le reste du caramel, et faites cuire jusqu'à consistance convenable ; laissez refroidir.

Au moment de servir, enlevez le moule et masquez le pudding avec la crème.

Pudding mousseline.

Pour huit personnes prenez :

250 grammes de sucre en poudre,
125 grammes de beurre,
90 grammes de fécule,
6 œufs,
1 citron,
lait,
sirop d'abricots.

Cassez les œufs, séparez les jaunes des blancs.

Mettez dans une casserole 200 grammes de sucre et le beurre, mêlez, ajoutez la fécule, le jus de citron et le zeste haché très fin.

Délayez ce mélange avec du lait, ajoutez les jaunes d'œufs et faites cuire de manière à obtenir une pâte de la consistance d'une bouillie. Si c'est nécessaire, ajoutez encore un peu de lait et laissez refroidir.

Battez les blancs d'œufs en neige, mélangez-les à la pâte.

Beurrez un moule, saupoudrez légèrement de sucre, versez dedans la pâte, mais ne l'emplissez pas trop ; puis placez-le dans un vase contenant de l'eau et mettez le tout au four à température modérée.

Faites cuire pendant une bonne heure, puis démoulez.

Servez le pudding avec du sirop d'abricots.



On peut aussi servir ce pudding avec une crème à la vanille.

Plum-pudding.

Le plum-pudding est l'entremets national anglais.

On l'aromatise de différentes façons : au rhum, au cognac, au madère, etc., et l'on y met des fruits variés au choix.

Voici une formule donnant les proportions des éléments d'un plum-pudding pour 18 à 24 personnes :

500 grammes de graisse de rognon de bœuf épluchée et hachée fin,
250 grammes de farine,
250 grammes de mie de pain tamisée,
200 grammes de raisins de Malaga épépinés,
200 grammes de raisins de Corinthe épluchés et lavés,
200 grammes de cassonade blonde,
100 grammes de rhum,
100 grammes de lait,
75 grammes d' écorce d'orange confite, coupée en petits dés,
75 grammes de cédrat confit coupé en petits dés,
75 grammes d' amandes hachées,
75 grammes de cerises sèches dénoyautées,
10 grammes de sel,
3 grammes de cannelle de Ceylan en poudre,
3 grammes de muscade en poudre,
2 grammes de racine de gingembre pulvérisée,
6 décigrammes de clous de girofle en poudre,
6 œufs entiers,
1 pomme reinette épluchée et coupée en petits dés,
1 zeste de citron haché très fin.

Mettez dans une terrine : graisse, farine, mie de pain, cassonade, écorce d'orange, cédrat, pomme, amandes, raisins de Malaga et de Corinthe, cerises sèches, zeste de citron, lait, rhum, œufs, sel, cannelle, muscade, gingembre, girofle, et mélangez bien.

Beurrez un moule à pudding, emplissez-le avec l'appareil, mettez le couvercle, attachez-le.

A défaut de moule, mettez l'appareil dans une serviette beurrée et farinée, que vous fermerez avec une ficelle.

Emplissez une marmite d'eau aux deux tiers, mettez un plat dans le fond, faites bouillir; lorsque l'eau bout mettez le plum-pudding dans la marmite sur le plat et continuez à faire bouillir pendant cinq heures en remplaçant, au fur et à mesure, l'eau qui s'évapore par de l'eau bouillante.

Démoulez le pudding, mettez-le sur un plat chaud et servez-le soit avec une sauce sabaillon, p. 512, soit simplement saupoudré de sucre et arrosé avec 200 grammes de vieux rhum ; dans ce dernier cas, mettez le feu au rhum au dernier moment.

Autre plum-pudding.

Prenez :

prunes reine-Claude dénoyautées,
raisins de Smyrne épépinés,
mie de pain rassis tamisée,
saindoux,
madère,
pale-ale,
porter,
coriandre,
cannelle de Ceylan,

le tout en proportions variables, suivant le goût.

Malaxez ensemble tous ces éléments de façon à obtenir une pâte consistante ; enveloppez-la dans un linge fariné et faites-la cuire pendant six heures dans du madère.

Lorsque le vin est absorbé, sortez le pudding du linge, mettez-le sur un plat et servez-le tel quel, ou avec une sauce, par exemple une sauce sabaillon.

Pain perdu.

On fait le pain perdu, surtout à la campagne, avec du gros pain rassis.

On peut le préparer de plusieurs manières ; en voici deux qui donnent de très bons résultats.

1° Coupez du pain rassis en tranches, trempez-les dans de l'œuf battu, légèrement salé et aromatisé, au goût, avec de l'eau de fleurs d'oranger, de la vanille, du rhum, du kirsch ou du zeste de citron râpé, puis faites-les frire dans du beurre ou même dans de la graisse ; servez-les chaudes, saupoudrées de sucre semoule.

2° Coupez, comme précédemment, du pain rassis en tranches. Mettez dans une casserole du lait légèrement salé et aromatisé avec de l'eau de fleurs d'oranger, de la vanille, du rhum, du kirsch ou du zeste de citron râpé,

faites bouillir ; retirez du feu, laissez refroidir un peu. Mettez les tranches de pain dans ce lait bouilli et faites-leur en absorber le plus possible, sans trop les ramollir. Passez-les ensuite à plusieurs reprises dans de l'œuf battu, puis faites-les frire dans du beurre. Servez-les, saupoudrées de sucre semoule, avec un bon jus de fruits que vous obtiendrez facilement en toute saison en faisant fondre au bain-marie de la gelée de confitures.



On peut faire en pain perdu des brioches et des croissants rassis. Préparés comme dans la deuxième manière, ils constituent un bon entremets de famille.

Pain perdu meringué.

Prenez des tranches de mie de pain rassis ou, de préférence, des brioches et des croissants rassis, dont vous aurez râpé la croûte, coupez-les par le milieu dans le sens de l'épaisseur, creusez-en l'intérieur, et fourrez-les avec de la crème au chocolat.

Reconstituez les tranches de pain, les brioches ou les croissants, mettez-les dans un plat foncé de beurre et allant au feu, arrosez-les avec une crème à la vanille. Un moment avant de servir, masquez-les avec un appareil à meringue, c'est-à-dire des blancs d'œufs battus en neige avec du sucre en poudre, mettez pendant un instant au four, puis servez.

Pain aux amandes à la viennoise.

Pour six personnes prenez :

1° pour le pain :

160 grammes de beurre,
140 grammes de sucre en poudre,
70 grammes d' amandes pulvérisées,

50 grammes de chapelure,
15 grammes de fine champagne,
4 œufs frais,
farine ;

2° pour le garnissage :

50 grammes de confiture d'abricots,
50 grammes de chocolat,
50 grammes de sucre en poudre,
18 amandes entières épluchées.

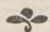
Mettez dans une terrine 140 grammes de beurre et le sucre, travaillez ensemble, ajoutez les amandes pulvérisées, la chapelure, la fine champagne, 3 jaunes d'œufs et un œuf entier, travaillez encore ; incorporez enfin à la masse les trois blancs d'œufs restants, battus en neige ferme.

Graissez un moule avec le reste du beurre, saupoudrez de farine, mettez l'appareil dans le moule et faites cuire à four doux ; laissez refroidir, démoulez.

Enlevez une calotte à la partie supérieure du pain, creusez-en l'intérieur, emplissez le vide avec la confiture d'abricots, remettez le couvercle.

Râpez le chocolat et faites-le fondre avec le sucre dans 50 grammes d'eau, tournez sans laisser bouillir jusqu'à dissolution complète, donnez un bouillon et versez sur le gâteau.

Décorez avec les amandes entières, glacées à part au sucre cuit.



On peut préparer de même des pains aux noix ou aux noisettes.

Crêpes.

Les crêpes peuvent être préparées à divers parfums ; le plus souvent, on les aromatise à la fleur d'oranger ou à la vanille.

Pour faire une quarantaine de crêpes à la fleur d'oranger, minces, de 22 centimètres de diamètre environ, prenez :

750 grammes de lait,
500 grammes de farine de froment,
180 grammes de sucre,
60 grammes de fine champagne,
30 grammes d' eau de fleurs d'oranger,
5 grammes de sel gris,
2 grammes de levure de bière,
8 œufs, pesant ensemble 480 grammes environ,
du bon beurre.

Il convient de préparer la pâte 24 heures d'avance en hiver et 12 heures en été.

Cassez les œufs, séparez les jaunes des blancs, battez les blancs en neige.

Triturez la farine avec les jaunes d'œufs, mouillez avec le lait dans lequel vous aurez fait dissoudre le sucre, le sel et la levure, puis mettez la fine champagne, l'eau de fleurs d'oranger et les blance d'œufs, mélangez bien le tout ; vous aurez ainsi une pâte fluide.



Pour faire la même quantité de crêpes à la vanille, prenez :

840 grammes de lait,
500 grammes de farine,
180 grammes de sucre,
5 grammes de sel gris,
2 grammes de levure de bière,
8 œufs, pesant ensemble 480 grammes environ,
1 gousse de vanille,
du bon beurre.

Faites bouillir pendant cinq minutes le lait avec la vanille, retirez-la, laissez refroidir le lait.

Préparez ensuite la pâte comme ci-dessus.

Au moment d'employer la pâte, mélangez-la à nouveau.

Le meilleur appareil pour faire cuire les crêpes consiste en une plaque en fonte de 35 à 40 centimètres de diamètre et de 6 millimètres environ d'épaisseur. Cette plaque est disposée sur un trépied, au-dessus d'un foyer quelconque, dont la flamme est régularisée au moyen de l'interposition d'une toile métallique.

On commence par chauffer la plaque, puis, quand elle est suffisamment chaude, on la graisse légèrement avec du beurre, dont on essuie l'excès ; on met sur cette plaque ainsi préparée une cuillerée à ragoût de pâte que l'on étend rapidement à l'aide d'une raclette en bois, de façon à donner à la crêpe une forme circulaire et une épaisseur minima. Dès que la crêpe est cuite d'un côté, on l'enlève au moyen d'un instrument en bois ayant la forme d'un coupe-papier à lame très large, on graisse de nouveau la plaque avec un peu de beurre, on remet aussitôt dessus la crêpe du côté non cuit, on la laisse dorer et on l'enlève.

On essuie alors la plaque pour enlever les parcelles de pâte qui auraient pu y adhérer et on recommence d'une manière identique la cuisson d'une autre crêpe.

Cette façon de procéder a sur l'emploi de la poêle l'avantage de permettre de faire des crêpes extrêmement minces, parfaitement homogènes, également cuites et très légères.

On les tiendra au chaud jusqu'au moment de servir.

Le plus souvent, les crêpes sont servies simplement saupoudrées de sucre ; parfois aussi on les fourre de confitures.



On peut aussi les servir avec une sauce au beurre, chaude et douce, dont voici la formule.

Pour accompagner la quantité de crêpes ci-dessus, prenez :

280 grammes de beurre,
240 grammes de kirsch,
200 grammes de sucre en morceaux,
le zeste de 4 oranges.

Frottez les morceaux de sucre sur la peau des oranges de façon à les bien parfumer, écrasez-les ensuite dans le kirsch ; faites fondre le beurre dans une casserole, portez-le à ébullition sans le laisser roussir, puis ajoutez le kirsch sucré.

Servez la sauce, en même temps que les crêpes, dans un plat creux chauffé.

Les crêpes trempées dans cette sauce sont délicieusement aromatisées.



On peut également présenter les crêpes sous la forme d'un gâteau.

Voici deux formules qu'il est aisé de varier à volonté.

1° Lorsque vous aurez fait des crêpes à la fleur d'oranger, dressez-les dans un moule, les unes sur les autres, en les séparant par de la pâte d'amandes, p. 519. Noyez le tout dans de la crème au citron et faites prendre au four.

2° Si les crêpes sont à la vanille, dressez-les comme précédemment dans un moule, en les séparant les unes des autres par de la crème à la vanille, mettez au four de façon à faire prendre la crème et servez.

Comme variante, dans la composition de la pâte pour crêpes, j'indiquerai la formule suivante.

Pour faire dix à douze crêpes, prenez :

200 grammes de farine,
125 grammes d' eau tiède,
125 grammes de bière,
15 grammes de rhum,
15 grammes de kirsch,
5 grammes de sel blanc,
3 œufs,
1 zeste d'orange râpé.

Mélangez d'abord farine, œufs, sel, zeste d'orange, puis ajoutez par petites quantités l'eau, la bière, le rhum et le kirsch.

Il faut préparer cette pâte quatre heures au moins avant de s'en servir.

Fruits rafraîchis.

Les fruits rafraîchis, d'une préparation facile, constituent un excellent entremets qui plaît à tout le monde.

Le nombre des combinaisons possibles de fruits et de liqueurs étant considérable, on peut faire des fruits rafraîchis de bien des sortes. En voici trois exemples.

1° Pour six personnes prenez :

1 kilogramme de grosses fraises du Dr Morère,
1 kilogramme de framboises,
500 grammes de groseilles rouges,
150 grammes de sucre en poudre, parfumé à la vanille,
4 petits verres de kirsch,
2 petits verres de marasquin.

Ecrasez les framboises et les groseilles, passez le jus, recueillez-le.

Versez dans ce jus le kirsch et le marasquin, ajoutez le sucre, mélangez bien, puis mettez ce mélange dans un légumier en métal muni d'un couvercle, placez les fraises sur le mélange liquide, couvrez et laissez le tout pendant deux heures dans de la glace pilée mélangée de sel.

Servez avec des cuillers à sorbets.

2° Prenez des oranges, exprimez-en le jus, mettez dans ce jus des cerises dénoyautées et des tranches d'ananas ; faites glacer, comme ci-dessus.

Cette combinaison ne manque pas de charme.

3° Prenez de belles fraises Héricard, des citrons et des oranges.

Faites un sirop de sucre, aromatisez-le avec le jus des citrons et des oranges relevé par un peu d'essence de zeste des deux fruits, puis mettez les fraises et faites rafraîchir sur glace.

Dans cette formule très simple et peu connue, l'arome des fraises est exalté par le jus acidulé des citrons et des oranges, et il se combine très bien avec celui des zestes.

Pêches glacées.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de fraises des bois épluchées,
250 grammes de sucre semoule,
100 grammes de crème Chantilly,
30 grammes de fine champagne,
6 belles pêches.

Échaudez les pêches à l'eau bouillante, pelez-les ; faites-les cuire dans du sirop pendant quelques minutes, laissez-les refroidir, puis mettez-les à glacer.

Passez les fraises au tamis de crin, ajoutez-y le sucre, la crème Chantilly et la fine champagne et faites rafraîchir à la glace.

Au moment de servir, masquez les pêches glacées avec le jus rafraîchi.

Poires glacées, cuites au vin.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de fraises,
500 grammes de framboises,
200 grammes de sucre parfumé à la vanille,
100 grammes de porto rouge,
1 litre de vin blanc,
1/2 litre de crème épaisse.
12 belles poires bien mûres, à chair non grenue,

Pelez les poires, respectez les queues et faites-les cuire dans le vin blanc ; laissez-les refroidir dans la cuisson.

Préparez un jus rafraîchi de fraises et de framboises.

Mettez dans un vase placé sur glace la crème et le sucre, battez, ajoutez ensuite le porto, battez encore.

Foncez un plat avec la crème au porto glacée.

Égouttez les poires sur une serviette, disposez-les ensuite sur la crème, puis versez délicatement sur chaque poire une cuillerée à bouche de jus rafraîchi de fraises et de framboises, et garnissez avec le reste du jus le pied des fruits.

Abricotine aux framboises.

Pour six personnes prenez :

1 kilogramme d' abricots,
500 grammes de framboises,
75 grammes de crème fouettée,
3 feuilles de gélatine blanche,
sucre, au goût.

Ecrasez et passez au tamis les abricots crus, sucrez-les fortement.

Lavez la gélatine dans de l'eau, faites-la fondre, passez-la au travers d'une passoire très fine sur la purée d'abricots, ajoutez la crème fouettée et mélangez bien le tout.

Versez l'appareil dans un moule fermé hermétiquement avec du papier sous le couvercle ; mettez dans de la glace pilée et salée.

Passez les framboises au tamis, sucrez la purée obtenue, faites-la rafraîchir.

Servez l'abricotine démoulée entourée par la purée de framboises rafraîchie.

Melon.

Le melon peut être considéré comme hors-d'œuvre, comme entremets ou comme fruit.

Au naturel, il peut être servi à volonté comme hors-d'œuvre ou comme fruit.

Si on le mange, glacé ou non, avec du sel et du poivre, il me semble logique de le donner comme hors-d'œuvre, mais dès qu'on le sucre, j'estime qu'il a plutôt sa place avec les entremets sucrés ou avec les fruits.

Sa digestibilité est extrêmement augmentée quand on lui associe certains vins ou certaines liqueurs : champagne, madère, xérès, porto blanc, cognac, kirsch, etc. On peut alors le préparer sous trois formes : entier, en tranches ou en purée, et le servir rafraîchi, glacé ou confit.

Lorsqu'on veut le présenter entier, on l'entaille du côté de la queue, de façon à en détacher un bouchon, on enlève les graines par l'orifice ainsi produit, on saupoudre l'intérieur de sucre semoule parfumé à la vanille, on y verse un verre à bordeaux de vin, ou un peu moins de liqueur et l'on met à la glacière, au moins pendant quatre heures, en déplaçant de temps en temps le melon, de façon à faire pénétrer le liquide de tous les côtés.

Lorsqu'on veut le servir en tranches, on peut le faire rafraîchir ou le glacer.

Pour le rafraîchir comme l'on fait rafraîchir les fruits, découpez le melon en tranches, en ne conservant que la partie comestible, passez le jus qui en découle, réservez-le ; roulez les tranches dans du sucre semoule, disposez-les ensuite dans un légumier en argent, laissez-les mariner pendant

trois heures avec du bon cognac ou du kirsch ; au bout de ce temps, la plus grande partie du liquide sera absorbée. Mouillez alors avec le jus réservé et achevez le mouillement avec un verre à bordeaux de vin de Porto blanc, de Madère ou de Champagne. Couvrez le légumier et mettez-le pendant quatre heures dans un seau plein de glace additionnée de sel.

Le melon, ainsi imbibé d'alcool aromatisé, devient très digestible et le jus parfumé glacé qui l'accompagne se marie délicieusement avec lui.

On peut servir les tranches séparées ou reconstituer le melon ; c'est une question d'esthétique.

Pour le glacer, découpez le melon en tranches comme ci-dessus, placez-les dans un plat posé sur de la glace et arrosez-les avec du vin sucré, de la liqueur ou du champagne.

Quand on emploie du champagne, on y ajoute volontiers un peu de jus de citron.

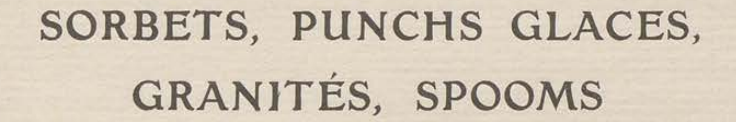
Je ne ferai que mentionner le melon confit, entier ou en tranches, sa préparation ne présentant rien de particulier.

Pour présenter le melon en purée, passez la chair au tamis, additionnez-la au goût de sucre, de vin et de liqueurs ; vous aurez ainsi une purée parfumée que vous ferez rafraîchir et que vous servirez dans des coupes.

Enfin, on peut présenter le melon sous la forme d'une glace ; dans ce cas, voici les proportions des différents éléments qu'il convient d'employer.

Pour trois quarts de litre de purée de melon, prenez trois quarts de litre de sirop vanillé à 30°, le jus de deux oranges, celui de deux citrons, un peu de zeste d'orange, quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger et deux cuillerées de kirsch. Mélangez ces différents éléments, puis mettez-les dans un moule et faites glacer.





SORBETS, PUNCHS GLACES, GRANITÉS, SPOOMS

Les *sorbets* sont des boissons glacées fondantes.

En France, dans les repas de cérémonie, on les sert entre le premier et le deuxième service, avant le rôti.



Les *punchs glacés* sont des sorbets, dans la composition desquels entrent au moins plusieurs des cinq éléments constitutifs du punch primitif : le thé, le rhum, le sucre, le citron et la cannelle.

Les sorbets ordinaires et les punchs glacés sont préparés de la même façon.

Voici un exemple de punch glacé.

Pour douze personnes prenez :

340 grammes de sucre,
200 grammes de champagne sec,
150 grammes de rhum (tafia pur, vieilli en fût),
100 grammes d' infusion de thé noir de Chine,
2 blancs d'œufs,
1 citron 1/2,
1 orange.

Faites cuire « au boulé », p. 505, 190 grammes de sucre.

Pressez citron et orange, mettez le jus obtenu dans le sirop, ajoutez plus

ou moins de zeste des deux fruits, laissez en contact pendant deux heures, puis retirez les zestes.

Mettez alors l'infusion de thé et le champagne et amenez le sirop à 17 ou 18°. Faites glacer à la sorbetière[1].

Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec le reste du sucre, mélangez-les à l'appareil, couvrez la sorbetière avec un linge mouillé et, au dernier moment, ajoutez le rhum.

Servez dans des verres à sorbets.

On peut varier à volonté ce genre d'entremets, soit en ajoutant à la masse un peu de compote de fruits : pêches, abricots, fraises, etc., soit en remplaçant le rhum par une liqueur telle que kirsch, curaçao, marasquin, etc., le champagne par du chablis, du porto, du xérès ou du marsala, l'orange par de l'ananas, le citron par du limon ; ou encore en supprimant les blancs d'œufs, ou en modifiant les proportions des éléments entrant dans la préparation, et aussi en aromatisant avec de la cannelle, de la vanille, de l'infusion de pétales de roses, etc.

On obtiendra ainsi toute une gamme de sorbets et de punchs glacés, qui sont toujours bien accueillis.



Les *granités* sont des sorbets aux fruits, qui ont pour base des sirops de fruits pesant 14°. Ils ne renferment pas de blanc d'œuf ; on ne les travaille pas en les glaçant et ils forment, une fois pris, une masse plus ou moins granuleuse.



Les *spooms* sont des sorbets aromatisés le plus souvent avec des vins liquoreux, dans lesquels la proportion de blanc d'œuf est double de celle contenue dans les sorbets et dans les punchs glacés ordinaires, ce qui les rend plus légers et plus mousseux.

---

1. La sorbetière est un appareil comprenant une turbine et un malaxeur tournant en sens inverse. La composition à glacer est versée dans l'appareil ; la rotation projette les particules liquides sur les parois, ce qui facilite leur congélation ; le malaxeur détache au fur et à mesure la glace qui se forme et l'homogénéise.



GLACES, FROMAGES GLACÉS, MOUSSES GLACÉES PARFAITS, BOMBES GLACÉES

Les glaces sont des crèmes ou des sirops congelés.

L'art du glacier réside dans la façon de varier la forme, la garniture, le parfum, la couleur, la consistance, le groupement des différents éléments qui constituent les édifices que son imagination enfante et il consiste aussi dans la manière de les décorer afin de flatter à la fois l'œil et le palais.

Le nombre des combinaisons connues est considérable, et il a été publié des volumes sur la matière. Aussi, je me bornerai à indiquer quelques types des principales classes de glaces et je renverrai aux ouvrages spéciaux ceux de mes lecteurs qui désireraient approfondir la question.

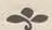
Glace à la vanille.

La glace à la vanille est le type des crèmes glacées.

Pour douze personnes prenez :

1 000 grammes de crème parfumée à la vanille,
350 grammes de sucre en poudre,
10 jaunes d'œufs.

Mélangez, faites prendre à la sorbetière et servez dans des coupes ; ou encore, après avoir fait prendre à la sorbetière, mettez l'appareil dans un moule, faites-le prendre plus ferme en le tenant pendant deux heures dans de la glace pilée additionnée de sel gris, puis servez sur un plat garni d'une serviette.



On désigne souvent sous le nom de *fromages glacés*, les crèmes glacées moulées.

Glace aux fraises ou aux framboises.

La glace aux fraises ou aux framboises est le type des sirops glacés.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de purée de fraises ou de framboises,
500 grammes de sirop de sucre à 32°,
le jus de deux oranges,
le jus de deux citrons.

Mélangez et opérez comme précédemment.



On sert aussi des glaces panachées de compositions et de couleurs différentes.

Après les avoir fait prendre isolément dans des sorbetières, on pourra les disposer, par couches horizontales ou concentriques, dans un moule qu'on mettra pendant deux heures dans de la glace pilée additionnée de sel gris ; on démoulera ensuite et on servira sur une serviette. On pourra encore, plus simplement, garnir des coupes avec différentes glaces dressées côte à côte, telles quelles.



Les *mousses* proprement dites sont des appareils à base de crème fouettée.

En voici trois exemples.

Mousse au café glacée.

Pour douze personnes prenez :

250 grammes de crème fouettée,
250 grammes de sucre en poudre,
125 grammes de beurre,
125 grammes d' essence de café,
8 jaunes d'œufs.

Mélangez sucre, essence de café et jaunes d'œufs, faites chauffer pendant un quart d'heure, passez à l'étamine, ajoutez le beurre, laissez refroidir, puis incorporez le mélange à la crème fouettée.

Emplissez avec cette mousse douze petites caisses, mettez-les pendant quatre heures à la glace et servez.

Mousse au chocolat glacée.

Pour douze personnes prenez :

250 grammes de crème fouettée,
200 grammes d' eau,
125 grammes de sucre en poudre,
4 tablettes de chocolat vanillé.

Mettez dans une casserole le chocolat et l'eau, laissez fondre à petit feu, ajoutez le sucre et faites réduire le mélange pendant un quart d'heure environ, en remuant constamment avec une cuiller en bois.

Lorsque cette réduction sera refroidie, mélangez-la doucement avec la crème fouettée, de manière que la crème reste ferme.

Emplissez douze petites caisses avec cette mousse, mettez-les pendant quatre heures à la glace et servez.

Mousse aux fraises glacée.

Pour douze personnes prenez :

250 grammes de crème fouettée,
250 grammes de sucre en poudre,
250 grammes de purée de fraises,
200 grammes de crème anglaise vanillée[1].

Amalgamez le tout ensemble, emplissez avec le mélange douze petites caisses, mettez pendant quatre heures à la glace et servez.



On donne plus spécialement le nom de *parfait* à la mousse au café, glacée en moule, mais on appelle aussi parfaits toutes les mousses glacées en moules.



Les *bombes glacées* sont des glaces prises dans des moules, dont les premiers avaient une forme sphérique, d'où leur nom. Elles comprennent une enveloppe ferme et un remplissage plus ou moins moelleux.

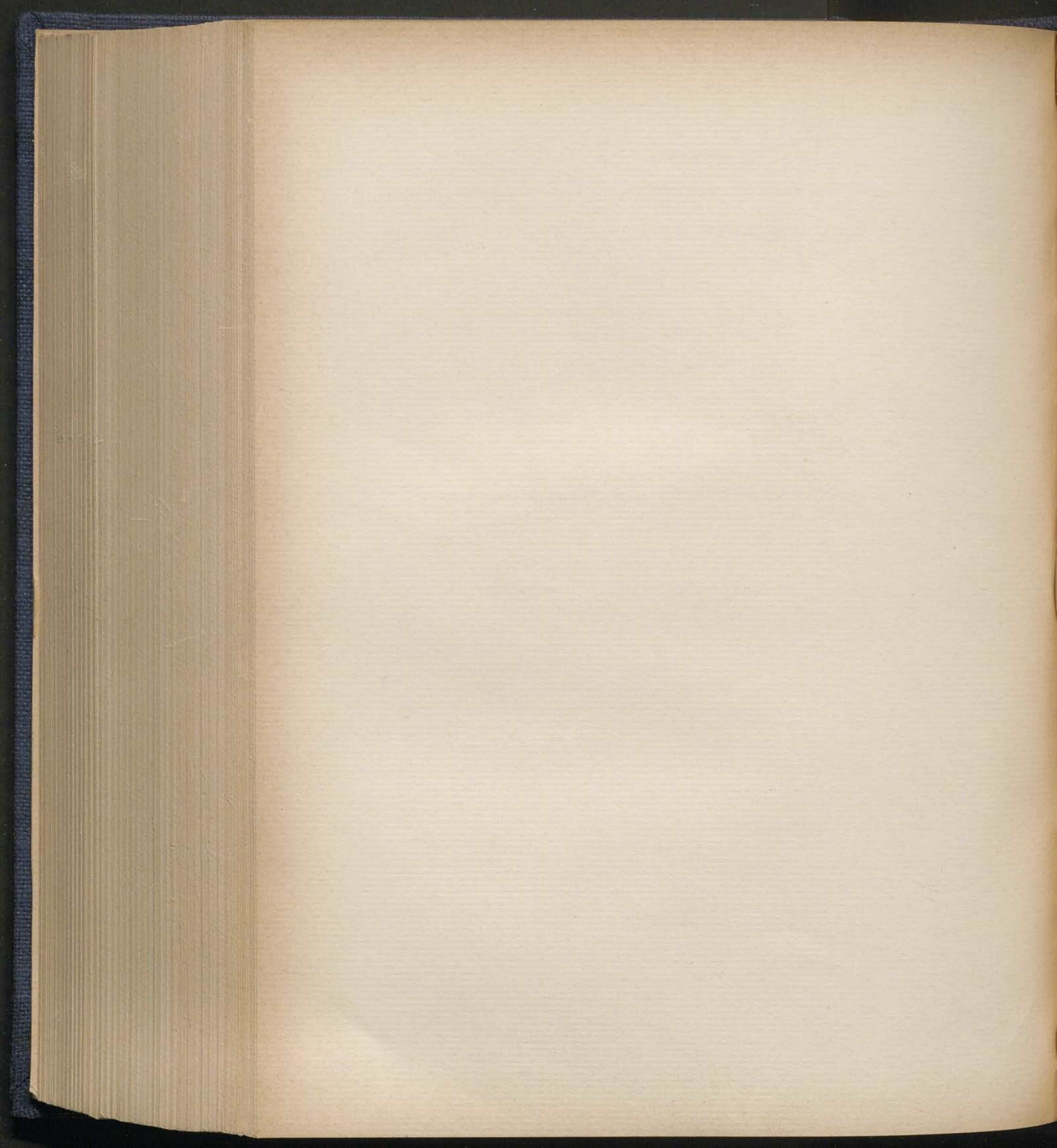
La préparation des bombes se fait de la manière suivante : on commence par chemiser un moule avec un appareil glacé à la sorbetière, puis on emplit l'intérieur avec une composition de mousse, on ferme hermétiquement le moule et on le met pendant deux heures au moins dans de la glace additionnée de sel gris.

Au moment de servir, on lave le moule à l'eau froide, on le plonge ensuite pendant un instant dans de l'eau tiède, on le renverse alors et on démoule la bombe sur une serviette pliée disposée dans un plat.

---

1. Voici la composition de la crème anglaise vanillée :
500 grammes de lait,
500 grammes de sucre parfumé à la vanille,
14 jaunes d'œufs.

Le café, le thé
Les liqueurs

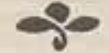


Le café, le thé
Les liqueurs

Le café.

Le café, originaire de l'Orient, fut introduit en Europe au XVIIe siècle.

On le prépare de trois façons principales : à l'orientale, à l'européenne et à la brésilienne.



En Orient, lorsqu'on veut faire du café, on fait bouillir de l'eau dans un appareil en cuivre de forme bitronconique, muni d'un long manche, dont les deux bases larges forment l'ouverture et le fond, puis on verse dedans du café, préalablement grillé à la couleur marron clair et moulu en poudre presque impalpable, en proportion avec le degré de force qu'on veut donner à l'infusion, et on ajoute plus ou moins de sucre en poudre, par exemple 25 grammes de café et 25 grammes de sucre pour 200 grammes d'eau. Bientôt le mélange mousse et se soulève, on retire l'appareil du feu, la mousse tombe ; on remet l'appareil sur le feu, la mousse se reproduit ; on la fait tomber encore et on recommence l'opération une troisième fois. On ajoute alors une cuillerée à café d'eau froide pour précipiter le marc au fond, puis on verse le café dans les tasses.

Le breuvage, bien que clarifié, n'est cependant pas limpide ; quoiqu'il en soit, il est très agréable au goût.

Le café à l'orientale, moins infusé que le café à l'européenne, est beaucoup moins excitant.



La préparation du café à l'européenne demande des soins particuliers. Peu de personnes savent bien le faire ; je rappellerai que Brillat-Savarin écrivait en 1825 qu'après avoir essayé tous les procédés employés de son temps, il s'était arrêté à celui qui consiste à faire passer de l'eau bouillante sur du café, puis à reprendre cette première infusion et la faire repasser un certain nombre de fois sur le marc, en la faisant bouillir chaque fois. Il assurait qu'en opérant ainsi, il obtenait un café aussi bon que possible ! Il existe encore des appareils basés sur ce principe.

Il y a de cela une vingtaine d'années, dans un de mes voyages, j'ai vu opérer de la manière suivante : on commençait par carboniser les grains de café (j'emploie à dessein le mot carboniser, car le café était littéralement transformé en charbon), puis les grains carbonisés étaient mis tout entiers dans de l'eau qu'on faisait bouillir jusqu'à ce qu'elle ait pris une coloration foncée, et plus la mixture était noire meilleure on la trouvait. A la vérité, pour tout dire, cela se passait dans un pays où les huîtres sont d'autant plus estimées qu'elles sont plus grosses !

La préparation du café n'est pourtant pas très compliquée : il suffit de raisonner les différents temps de l'opération : 1° choix du café ; 2° torréfaction des grains ; 3° mouture ; 4° infusion du café moulu. Je vais les passer en revue.

1° *Choix du café*. — Les variétés de café sont très nombreuses ; beaucoup d'entre elles sont bonnes et elles ont chacune leur note propre comme couleur, comme parfum, comme propriétés excitantes. Aussi, pour réunir le plus possible de qualités dans l'infusion, il est bon d'employer un mélange, et celui de un tiers de moka, un tiers de bourbon, un tiers de martinique est excellent.

2° *Torréfaction*. — La torréfaction, qui a pour but de provoquer la mani-

festation des huiles aromatiques essentielles que renferment les grains de café, ne présente aucune difficulté ; elle ne demande que du soin.

Lorsqu'on emploie un mélange de cafés de grosseurs différentes, comme celui que je viens d'indiquer, il est essentiel de faire griller chaque qualité à part, sans quoi l'une risquerait d'être brûlée quand l'autre ne serait pas encore torréfiée à point, et l'opération doit être arrêtée lorsque les grains, colorés en marron foncé, suintent et dégagent leur huile.

La torréfaction doit précéder immédiatement la mouture.

3° *Mouture.* — On a beaucoup discuté autrefois sur les avantages qui résulteraient du bocardage des grains, par rapport au broyage au moulin. En réalité, ce qui importe c'est le degré de finesse de la poudre ; plus la poudre est fine, plus nombreux sont les contacts avec l'eau dans l'opération de l'infusion.

La mouture doit précéder immédiatement l'infusion.

4° *Infusion.* — L'infusion doit être faite dans des appareils absolument inattaquables, de façon qu'elle ne prenne aucun goût étranger ; les cafetières en terre vernissée, en porcelaine, en argent, etc., sont incontestablement celles qui remplissent le mieux cette condition.

Une cafetière se compose de deux parties : la partie supérieure, cylindrique, munie d'un couvercle, terminée en bas par un filtre, reçoit la poudre de café ; la partie inférieure reçoit l'infusion.

Les trous du filtre doivent être d'autant plus petits et d'autant plus nombreux que le café est moulu plus fin et, dans tous les cas, le diamètre des trous doit naturellement être inférieur à celui des grains de poudre.

La colonne de café doit être aussi homogène que possible afin d'éviter les fissures par lesquelles l'eau passerait trop vite, et son tassement ne doit pas être exagéré. On arrive à ce résultat en commençant par imbiber la poudre mise dans la cafetière avec un peu d'eau chaude, qui fait gonfler la masse et l'homogénéise.

La hauteur du café dans la cafetière n'est pas indifférente. Si elle est trop petite, l'infusion ne sera pas suffisamment aromatisée après un seul passage, quelle que soit la quantité de café employée, et le procédé qui consiste à repasser plusieurs fois l'infusion en la faisant bouillir à chaque passage, comme le préconisait Brillat-Savarin, est absolument condamnable, car chaque ébullition fait évaporer une certaine quantité d'essences volatiles ;

si, au contraire, la hauteur du café est trop grande, le liquide arrive trop froid dans les parties inférieures de la colonne de café qui sont alors mal utilisées.

Étant donné un certain tassement de la poudre, il y a toujours une hauteur optima qu'il convient de déterminer expérimentalement. Pour un tassement que je qualifierai de moyen, faute d'un terme plus précis, j'ai trouvé que la hauteur la meilleure est d'environ 8 centimètres; en l'adoptant, j'ai toujours obtenu une infusion très aromatisée et le marc était sensiblement épuisé ; aussi, quel que soit le nombre des tasses à préparer, la hauteur de la colonne doit toujours être la même, seul le diamètre de la cafetière doit varier. C'est là un principe fondamental.

Combien de café convient-il d'employer par tasse? Cela dépend évidemment de la nature du café, d'une part, et, de l'autre, du degré de force que l'on désire donner à l'infusion. Avec le mélange ci-dessus indiqué, j'estime que pour avoir du bon café, très fort, il faut 20 grammes de café torréfié par tasse.

L'équation qui donnera le diamètre D convenable pour le réservoir cylindrique d'une cafetière destinée à faire un certain nombre n de tasses est la suivante :

$$\frac{H\Delta\pi D^2}{4} = 20\,n$$

dans laquelle H représente la hauteur optima exprimée en centimètres pour une densité Δ, ces deux éléments devant être déterminés expérimentalement.

D'où le diamètre exprimé en centimètres

$$D = \sqrt{\frac{80\,n}{H\Delta\pi}}.$$

Quant à la hauteur du récipient cylindrique, il suffit qu'elle soit de quelques centimètres supérieure à H pour tenir compte du foisonnement.

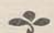
Si l'on ne veut pas s'astreindre à faire faire une gamme de cafetières correspondant exactement aux données théoriques, il est bon de choisir au moins des cafetières du commerce dont les diamètres soient voisins de ceux qui résulteraient de l'application de la formule.

L'eau servant à l'infusion doit être aussi pure que possible et à une température voisine de 100°, de façon à dissoudre le maximum d'aromes, mais légèrement au-dessous, car les huiles essentielles sont assez volatiles et à 100°

il s'en évaporerait une grande partie. En pratique, il convient d'employer de l'eau bouillante et de la verser sur le café petit à petit, par cuillerées à bouche ; au contact du café, sa température baisse immédiatement de quelques degrés.

En résumé, torréfiez et moulez fin le café au moment de vous en servir ; ayez une cafetière de dimensions adéquates au nombre de tasses que vous voulez préparer ; tassez la poudre uniformément ; commencez par l'humecter d'eau chaude et ensuite versez l'eau bouillante destinée à l'infusion, petit à petit, par cuillerée à bouche.

Le récipient qui reçoit l'infusion doit être tenu au bain-marie bouillant ; de la sorte, le café restera très chaud sans atteindre 100°, ce qui convient.



Dans la préparation du café à la brésilienne, les grains sont moulus aussi fin que possible, puis la poudre est délayée avec un peu d'eau bouillante et la bouillie obtenue est mise dans une chausse en coton, à mailles très serrées. On verse ensuite petit à petit sur cette bouillie la quantité d'eau bouillante en rapport avec la quantité de café et le nombre de tasses qu'on veut avoir (100 grammes de café pour 1 litre d'eau).

Avant d'employer une chausse pour la première fois, il est bon de la faire tremper pendant quelque temps dans de l'eau bouillante, pour lui enlever son odeur et son goût.



Pour préparer du café à la crème, on pourra employer l'une quelconque de ces méthodes. Au lieu d'eau, on prendra du lait pour faire l'infusion et, pour finir, on ajoutera de la crème à volonté.

Le café à la crème préparé de la sorte est meilleur que celui que l'on obtient en mouillant de lait ou de crème du café noir à l'eau.

Le café à la viennoise est du café à la crème garni de crème fouettée.



Le café est stimulant et tonique ; mais ses effets varient un peu avec les climats.

D'une façon générale, on peut dire que le café, pris même en grande quantité, ne produit généralement aucun inconvénient dans les pays chauds,

surtout lorsqu'il est préparé à la mode orientale. Dans nos climats, au contraire, ce n'est qu'à la condition d'en prendre à dose modérée que ses effets sont salutaires ; à forte dose, il produit chez beaucoup de personnes une excitation nerveuse pouvant amener de l'insomnie et déterminer même, à la longue, des troubles circulatoires. Il est donc bon de ne pas en abuser.

Le thé.

Le thé, introduit en Europe dans la seconde moitié du XVIIe siècle, ne fut guère employé en France pendant longtemps que comme tisane ; mais depuis 1870 son usage s'est répandu. Cependant, il y a encore beaucoup de personnes qui ne savent pas le préparer.

On peut diviser les thés en deux grandes classes : les thés noirs et les thés verts. Les premiers sont fermentés et moins âcres que les seconds.

Il est impossible de dire quels sont les meilleurs thés ; c'est une question de goût. Les espèces, les variétés et les mélanges de thés sont nombreux ; les thés noirs de la Chine sont incontestablement les plus agréables et l'on obtient un très bon mélange avec 50 pour 100 de Sou-Chong de 1re qualité et 50 pour 100 de Pé-Kao orange.

La quantité de thé à employer dépend naturellement de la force qu'on désire donner à l'infusion. Beaucoup de personnes confondent la force avec la coloration. La force du thé dépend exclusivement du pourcentage des alcaloïdes dissous, et l'intensité de la coloration dépend de la durée de l'infusion. Forte ou légère, l'infusion est d'autant meilleure et hygiénique que sa couleur est plus claire. En réduisant la durée de l'infusion, on obtient une boisson à la fois peu colorée et peu chargée en tannin. Or, le tannin a un action défavorable sur l'estomac.

Pour faire avec le mélange indiqué du bon thé de force moyenne, 10 grammes suffisent pour un litre. En ce qui concerne la préparation de l'infusion, prenez de préférence une théière en porcelaine ou en argent, chauffez-la, versez dedans la quantité de thé, nettoyé par un lavage rapide, correspondant à la quantité de breuvage que vous voulez faire, versez dessus de l'eau[1]

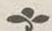
---

1. J'ai déjà noté, pp. 103 et 560, l'avantage que l'on a à employer de l'eau aussi pure que possible.

bouillante, agitez avec une cuiller, couvrez la théière, laissez infuser pendant une minute et servez immédiatement, en passant la boisson au travers d'une passoire.



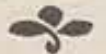
Il existe actuellement dans le commerce des théières à compartiment spécial destiné à recevoir le thé et qui permettent de ne le laisser en contact avec l'eau que le temps strictement nécessaire à l'infusion.



Pour la préparation du thé au lait ou à la crème, on peut prolonger un peu l'infusion, l'âcreté du breuvage étant atténuée par le lait ou par la crème. On peut aussi employer pour cet usage des thés autres que les thés noirs de Chine, par exemple des thés noirs de Ceylan.



Enfin, en variant la qualité et la quantité du thé et en le faisant infuser directement dans du lait, on obtient du lait aromatisé qu'il est facile de doser au goût de chacun.



Comme le café, le thé, pris à doses modérées, stimule les fonctions cérébrales ; il rend l'intelligence plus vive et plus lucide ; il active la circulation et les sécrétions. A doses élevées, il provoque de l'agitation et de l'insomnie.

Cet avantage est maximum quand il s'agit de substances possédant un arome aussi subtile que celui du thé. A qualité égale de thé, on obtiendra l'infusion la plus agréable et la meilleure avec de l'eau distillée.

Disons un mot du *samovar*, que certaines personnes croient indispensable pour faire du bon thé.

Cet appareil, qui consiste en une chaudière verticale tubulaire, en cuivre, à foyer central, sert en Russie à la production de l'eau bouillante destinée à l'infusion ; il ne présente qu'un seul avantage, dû à la position du robinet de prise placé à une certaine hauteur au-dessus du fond, celui d'épurer les eaux employées qui, dans le pays, sont fréquemment troubles. Dans tout autre cas, il est absolument inutile. Il est du reste toujours mauvais de l'employer dans les appartements autrement que sous une hotte de cheminée, car il dégage dans l'atmosphère quantité d'oxyde de carbone.

Les liqueurs.

A la fin de tout repas bien ordonné, on a l'habitude d'offrir des liqueurs, après le café. Les hygiénistes sévères s'élèvent contre cet usage; mais, s'il est incontestable que l'abus des liqueurs est funeste à la santé, il me paraît également certain qu'elles ne présentent aucun danger tout en procurant du plaisir, à la condition de n'en pas prendre trop souvent et de n'en absorber qu'à dose modérée. Or, je prétends que le volume d'un dé à coudre de liqueur suffit amplement si l'on sait en tirer parti, et, dans ces conditions, je ne crois pas sans intérêt de dire un mot sur la meilleure manière de les goûter.

Et d'abord, quelles sont les meilleures liqueurs ?

Comme liqueurs fortes, rien ne vaut assurément les vieilles fines champagnes, malheureusement assez rares et très coûteuses ; à leur défaut, les vieux armagnacs authentiques, beaucoup plus abordables comme prix, sont très recommandables. Mais à toute eau-de-vie tripatouillée, quelque étoilée qu'elle soit, de quelque titre pompeux qu'on la décore, je préfère de beaucoup des alcools inférieurs, tels les alcools de fruits, les rhums, l'hydromel et même de vulgaires alcools de grains, comme le whisky, à condition qu'ils soient légitimes et d'âge canonique.

Pour les liqueurs douces, le premier rang appartient à mon avis aux vieilles chartreuses qui, hélas, tendent à disparaître. A leur place, nous devons nous contenter d'anisettes et de curaçaos de bonnes marques.

Mais quelle que soit la liqueur préférée, il importe d'en obtenir le meilleur rendement, étant donné qu'il convient d'en réduire au minimum la quantité. Pour arriver à ce résultat, les différents sens compétents : la vue, l'odorat et le goût doivent être mis à contribution.

La couleur d'une liqueur n'est assurément qu'une qualité secondaire et facile à obtenir ; cependant, elle dispose bien l'amateur, et, pour ce motif. j'estime qu'il convient toujours de servir les liqueurs, comme tous les liquides à boire, du reste, dans des verres minces et incolores.

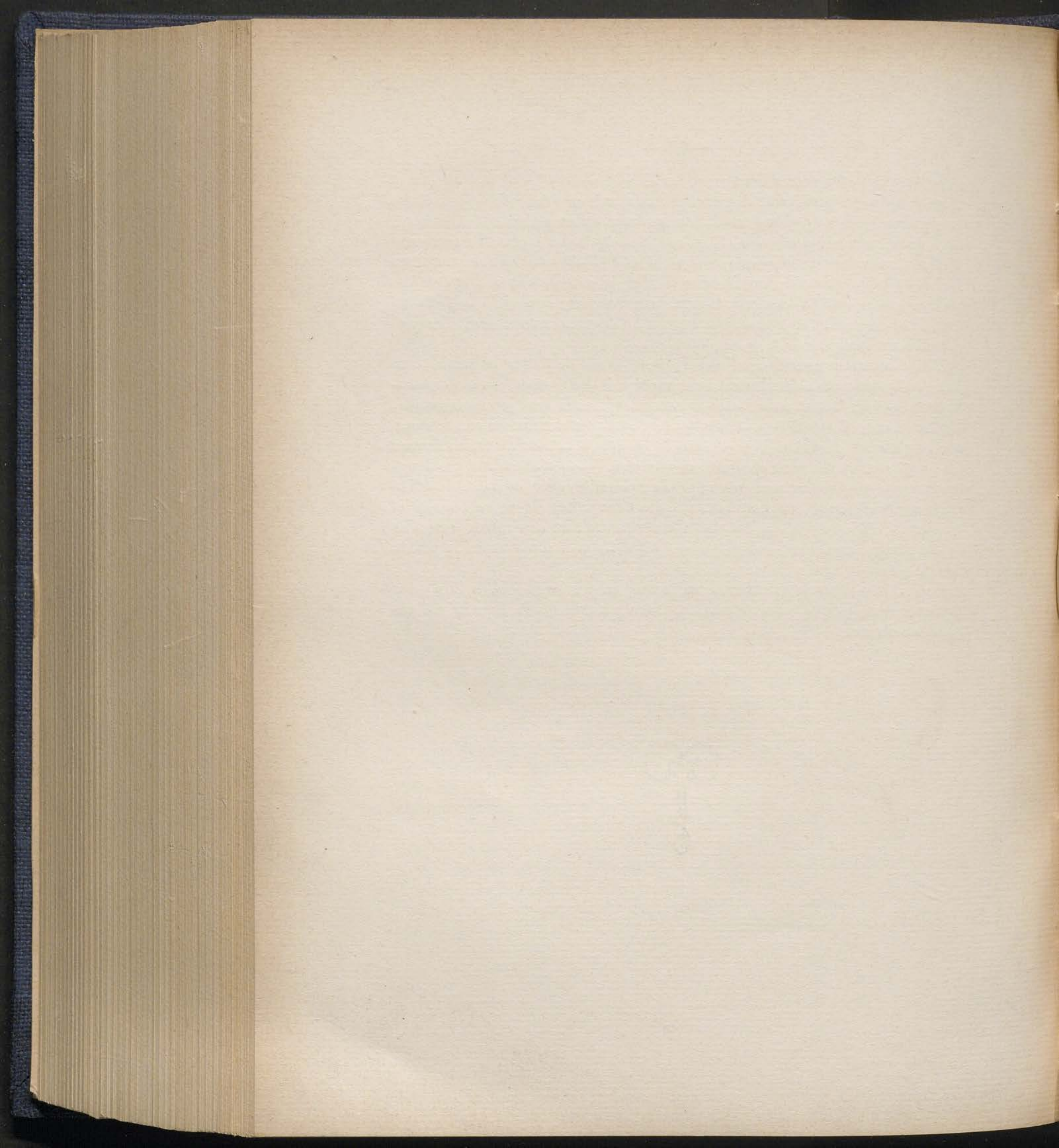
Passons à l'odorat. Toutes les liqueurs, et en particulier les liqueurs fortes, doivent être portées à une température convenable pour dégager leurs

aromes. Les petits verres dont on se sert habituellement sont mal conçus et il est infiniment préférable de prendre des verres en forme de tulipe, d'une contenance beaucoup plus grande, tels que ceux qu'emploient, à bon escient, les dégustateurs de profession. Leur contenu est facile à chauffer convenablement au contact de la paume de la main, et de plus, en imprimant au verre un mouvement giratoire, on favorise le dégagement des effluves parfumées, qu'il ne reste plus qu'à aspirer. C'est là, du reste, une épreuve à laquelle ne saurait résister aucune liqueur frelatée, et, à ce point de vue seul, l'emploi des verres en tulipe mérite de se généraliser.

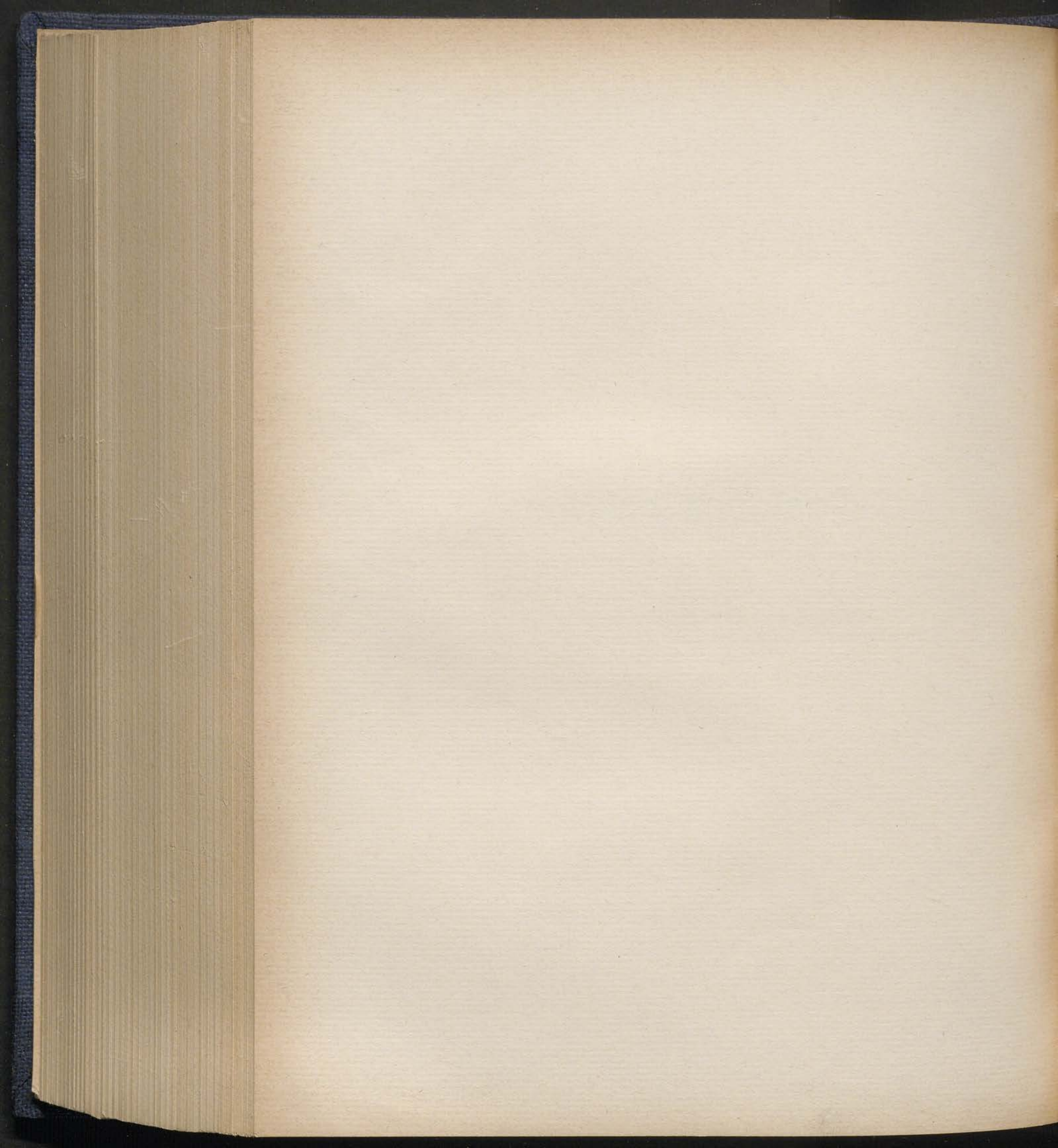
Toute bonne liqueur doit réjouir l'odorat avant de flatter le palais. Une fois que les organes olfactifs sont bien imprégnés des aromes, mais alors seulement, goûtez la liqueur. Voici le modus operandi que je recommande. Portez le verre à vos lèvres, laissez tomber quelques gouttes de son contenu sur le plancher de votre bouche, sous la langue, à la base du frein, fermez les yeux, tâchez de vous abstraire et attendez. Vous n'attendrez pas longtemps : une salivation abondante se produira bientôt, deux courants de salive parfumée s'élèveront en bouillonnant des deux côtés de votre bouche et empliront vos joues ; laissez-les aller à la rencontre l'un de l'autre ; lorsqu'ils seront réunis, masquant complètement votre langue, soulevez-en la pointe vers le palais et avalez lentement.

Le contenu d'un dé à coudre, pris ainsi, en plusieurs fois, suffira pour procurer, sans pouvoir nuire, tout le plaisir qu'une bonne liqueur est capable de donner.





Quelques boissons



Quelques boissons

Voici quelques formules plus ou moins connues de boissons françaises et étrangères, les unes chaudes, les autres froides, que l'on sert dans l'après-midi ou après dîner.

Orangeade.

Pour douze personnes prenez :

2 litres d' eau,
1 litre de sirop de sucre à 35°,
6 oranges,
3 citrons.

Faites macérer les zestes des fruits dans le sirop, puis passez-le au tamis de soie.

Pressez les fruits, filtrez le jus.

Mettez l'eau, le sirop aromatisé et le jus des fruits dans un vase et faites rafraîchir avant de servir.

Citronnade.

Pour douze personnes prenez :

2 litres d' eau,
1 litre de sirop de sucre à 35°,
6 citrons.

La préparation est la même que celle de l'orangeade.

Limonade.

La limonade proprement dite est une citronnade aux limons ; on la prépare comme la citronnade, en remplaçant les citrons par des limons.



Dans la limonade gazeuse, l'eau ordinaire est remplacée par de l'eau gazeuse, qu'on ajoute au moment de servir, à moins que toute la préparation ne soit conservée en siphons ou en bouteilles.



Le *lemon-squash* est une citronnade ou une limonade servie glacée avec du soda-water.

Limonade à la framboise.

Pour douze personnes prenez :

400 grammes de jus de framboises,
300 grammes de sucre,
6 citrons ou 6 limons,
2 litres d' eau.

Faites dissoudre le sucre dans l'eau, ajoutez le jus de framboises, celui des citrons ou des limons, un peu de zeste, laissez macérer, passez et tenez au frais.

Limonade blanche.

Pour huit personnes prenez :

1 000 grammes de lait,
250 grammes de sucre en poudre,
200 grammes de sauternes,
3 citrons ou 3 limons.

Aromatisez le sucre avec le jus des citrons ou des limons et le zeste de l'un d'eux, mouillez avec le lait bouillant, mélangez, laissez refroidir, ajoutez le sauternes et servez froid.

Eau de groseilles framboisée.

Pour douze personnes prenez :

1 kilogramme de groseilles,
100 grammes de framboises,
1 litre de sirop,
2 litres d' eau.

Ecrasez les fruits.

Mettez dans l'eau les fruits écrasés et leur jus, filtrez, ajoutez le sirop, mélangez et tenez au frais.

Eau de cerises.

Pour vingt personnes prenez :

1 kilogramme de cerises,
1 litre de sirop de sucre,
3 litres d' eau.

Dénoyautez les cerises, enlevez les queues, passez la pulpe au tamis, mettez-la dans l'eau bouillante, laissez infuser pendant deux heures, filtrez, ajoutez le sirop et tenez au frais.



Comme variante, on peut faire infuser, en même temps que la pulpe, les amandes des noyaux broyées au mortier, ou parfumer l'eau avec 60 grammes de kirsch.

Eau d'ananas.

Pour douze personnes prenez :

750 grammes d' ananas,
60 grammes de kirsch,
1 litre de sirop de sucre à 20°,
eau de Seltz.

Jetez l'ananas dans le sirop bouillant, éloignez du feu, laissez en contact pendant deux heures, passez, mettez à rafraîchir, puis aromatisez avec le kirsch et servez avec de l'eau de Seltz.

Eau de melon.

On prépare l'eau de melon comme on prépare l'eau d'ananas ; on remplace l'ananas par du melon et le kirsch par de l'eau de fleurs d'oranger.

Orgeat.

Pour douze personnes prenez :

800 grammes de sirop de sucre à 30°,
250 grammes d' amandes,
15 grammes d' eau de fleurs d'oranger,
1 litre et demi d' eau.

Mondez les amandes, pilez-les au mortier, délayez-les avec l'eau, passez le jus obtenu au travers d'un linge, puis ajoutez le sirop, l'eau de fleur d'oranger et mettez au frais.

Egg-nogg.

L'egg-nogg est une boisson américaine qu'on sert beaucoup en soirée.
Pour douze personnes prenez :

1 000 grammes de lait,
500 grammes de cognac,
125 grammes de rhum,
125 grammes de sucre en poudre,
5 œufs,
zeste de citron.

Cassez les œufs, réservez les blancs, travaillez ensemble les jaunes et le sucre, avec un fouet. Lorsque l'appareil est devenu mousseux, ajoutez le cognac, le rhum et le lait, aromatisez avec le zeste de citron, passez, fouettez, mettez à la glace et, au moment de servir, mélangez-y les blancs d'œufs battus en neige ferme.

Grogs.

Les grogs sont des boissons alcoolisées, sucrées et aromatisées avec du citron ; on les sert chaudes ou froides.
Pour douze personnes prenez :

750 grammes de fine champagne, cognac, rhum, kirsch ou gin,
250 grammes d' eau chaude ou froide.

Mélangez, ajoutez du sirop de sucre au goût et servez en mettant dans chaque verre une tranche de citron épépiné.

Il va sans dire que l'on peut faire des grogs beaucoup moins forts en augmentant la proportion d'eau.

Grog américain.

Faites infusez pendant quinze jours dans un litre d'eau-de-vie à 80° :

5 grammes de macis[1],
3 clous de girofle,
2 zestes d'orange bigarade,
1 morceau de cannelle.

Passez, ajoutez 300 grammes de sirop à 30°, réservez.

Pour servir, étendez de moitié d'eau bouillante.

Les proportions indiquées suffisent pour douze personnes.

Grog indien.

Le grog indien est une variante du grog américain, aromatisée avec de la vanille et relevée avec du piment.

Punchs.

Le punch est un breuvage d'origine persane. Son nom dérive d'un mot persan signifiant cinq et rappelant le nombre des éléments qui le constituaient primitivement : alcool, thé, sucre, citron, cannelle. Aujourd'hui, on désigne sous ce nom des breuvages alcoolisés ne renfermant que quelques-uns des éléments primitifs.

Voici quelques formules de punchs actuellement en usage dans nos pays.

---

1. Le macis est l'arille de la muscade.

Punch au rhum ou au kirsch.

Pour douze personnes prenez :

750 grammes de rhum ou de kirsch,
500 grammes de sucre,
1 litre d' infusion très chaude de thé noir.

Mettez le rhum ou le kirsch dans l'infusion de thé, ajoutez le sucre, faites flamber, versez dans des verres, mettez dans chacun une tranche de citron épépiné et servez.

Punch à l'anglaise.

Pour douze personnes prenez :

600 grammes d' infusion de thé noir, très chaude,
300 grammes de sirop de sucre à 30°,
150 grammes de rhum,
150 grammes d' eau-de-vie à 80°,
4 clous de girofle,
1 orange,
zeste de citron.

Mettez dans une casserole le rhum, l'eau-de-vie, le sirop, les clous de girofle, le zeste de citron, faites chauffer fortement, puis ajoutez l'infusion très chaude de thé et servez dans des verres, en mettant dans chacun une tranche d'orange épépinée.

Punch au lait.

Pour douze personnes prenez :

600 grammes de lait,
250 grammes de rhum,
250 grammes de cognac,
sucre,
cannelle ou zeste de citron.

Faites bouillir le lait, sucrez-le, aromatisez avec de la cannelle ou du zeste de citron, au goût, laissez infuser, puis ajoutez le rhum et le cognac ; servez chaud.

Punch marquise.

Pour douze personnes prenez :

250 grammes de cognac,
250 grammes de sucre,
1 litre de vin de Sauternes,
2 citrons,
1 clou de girofle.

Mettez dans une casserole le vin, le sucre, le zeste de l'un des citrons et le clou de girofle, chauffez jusqu'à production de mousse, passez.

Faites flamber le cognac, ajoutez-le au vin aromatisé et flambez le tout ensemble.

Servez dans des verres, en mettant dans chacun une tranche de citron épépiné.

Punch truffé.

Pour huit à dix personnes prenez :

350 grammes de fine champagne,
350 grammes de vieux rhum,
250 grammes de sucre,
120 grammes de vin de Malaga,
1 belle truffe noire du Périgord,
1/2 noix de muscade,
le jus d'un citron.

Mettez dans un bol à punch la fine champagne, la muscade et le sucre; faites flamber, mélangez bien.

Lorsque le sucre sera dissous, ajoutez le rhum et le jus de citron; activez la flamme.

En même temps, faites cuire la truffe dans le malaga, retirez-la, puis ajoutez le malaga au mélange précédent.

Coupez la truffe en tranches et servez le punch avec une tranche de truffe dans chaque verre.

Cocktails.

Les cocktails sont des boissons alcooliques glacées, d'origine américaine. On les sert en général comme apéritif.

La caractéristique de leur composition est la présence du bitter angustura.

On peut imaginer autant de cocktails différents qu'il y a de combinaisons possibles de liqueurs alcooliques.

Le mode de préparation est toujours le même.

On met tous les éléments dans un shaker[1] avec un volume égal de glace pilée, on secoue de façon à glacer le liquide, on aromatise à volonté et l'on sert dans des verres pointus, avec des pailles.

Voici deux formules de mélanges.

Cocktail au gin.

Pour douze personnes prenez :

100 grammes de curaçao,
100 grammes de sirop de sucre,
1gr,20 de bitter angustura,
1 litre de gin,
1 litre de glace pilée,
le jus de 10 zestes de citron.

---

1. Le *shaker* (littéralement secoueur) est un appareil composé de deux gobelets réunis par la grande base.

Cocktail au cognac.

Pour douze personnes prenez :

50 grammes de curaçao,
50 grammes de sirop de fraises,
1gr,20 de bitter angustura,
1gr,20 de marasquin de Zara,
1 litre de cognac,
1 litre de glace pilée,
le jus de 10 zestes de citron.

Boisson américaine à l'œuf et au porto.

Pour douze personnes prenez :

350 grammes de fine champagne,
50 grammes de sucre en poudre,
1 litre de porto,
1 litre de glace pilée,
10 œufs frais,
muscade, au goût.

La préparation se fait comme celle des cocktails.

Cobblers.

Les cobblers sont des boissons alcooliques glacées, d'origine américaine, différentes des cocktails. Elles ne contiennent jamais d'angustura et elles sont le plus souvent garnies de fruits.

On les prépare dans de grands gobelets et on les sert avec des pailles.

Voici la composition d'un cobbler au sherry et celle d'un cobbler au porto.

Sherry-cobbler.

Pour douze personnes prenez :

175 grammes de curaçao,
175 grammes de cognac,
1 litre de xérès,
1 litre de glace pilée,
12 tranches d'orange épépinée, marinées dans du porto rouge.

Porto-cobbler.

Pour douze personnes prenez :

350 grammes de sirop de groseilles,
1 litre 1/2 de porto rouge,
1 litre 1/2 de glace pilée,
36 fraises de jardin ou 72 fraises des bois.

Soyer.

Le soyer est un cobbler au champagne.

Voici comment on le prépare.

Mettez de la glace pilée dans de grands verres, aux trois quarts de la hauteur, ajoutez-y du sirop de grenadine relevé par de la fine champagne, emplissez le verre avec du champagne, mélangez et garnissez avec des grains de raisin frais.

On sert le soyer, comme les cocktails et les cobblers, avec de longues pailles.

Bishop.

Le bishop est une autre variété de cobbler. Il est composé de vin de Bourgogne rouge, de rhum, de jus de citron et d'orange, de sucre et de fruits.

Cups.

Les cups sont des boissons froides au vin, très appréciées en Angleterre et servies surtout dans les garden parties. En voici deux exemples.

Claret-cup.

Pour douze personnes prenez :

750 grammes de vin de Bordeaux ou de Bourgogne,
250 grammes de soda-water,
100 grammes de vin de Porto,
sucre en poudre, au goût,
muscade, au goût.

Mélangez et mettez à la glace jusqu'au moment de servir.



Comme variante, les Américains ajoutent des fraises entières au moment de servir.

Champagne-cup.

Pour douze personnes prenez :

250 grammes de vin de Tokay,
50 grammes de chartreuse verte,
50 grammes de curaçao de Hollande,
1 bouteille de champagne,
jus de citron,
sirop d'ananas, au goût,
eau de Seltz ou d'Apollinaris, à volonté.

Mélangez, mettez à la glace.



Comme variante, les Américains ajoutent des grains de raisin frais, des fraises, des tranches d'ananas, etc.

Vin du Rhin à l'orange et au citron.

Pour douze personnes prenez :

100 grammes de gelée de groseilles ou d'ananas,
2 bouteilles de vin du Rhin,
2 oranges,
1 citron,
sucre.

Frottez les morceaux de sucre avec les zestes d'orange et de citron, pressez les fruits, passez le jus, mélangez avec le vin et la gelée, sucrez au goût, tenez au frais et servez.

Vin de Bordeaux chaud au citron et à la cannelle.

Pour douze personnes prenez :

400 grammes de sucre,
2 bouteilles de vin de Bordeaux,
2 zestes de citron,
2 clous de girofle,
1 morceau de cannelle,
1 morceau de macis.

Chauffez ensemble jusqu'à ce que le vin se couvre de mousse, passez au chinois et servez en ajoutant une tranche de citron épépiné dans chaque verre.

Vin de Bourgogne chaud à l'orange.

Pour douze personnes prenez :

2 bouteilles de vin de Bourgogne,
2 zestes d'orange,
sucre, au goût.

Faites dissoudre le sucre dans de l'eau bouillante, mettez les zestes d'orange, laissez infuser pendant un quart d'heure, passez, ajoutez le vin et servez avec une tranche d'orange épépinée dans chaque verre.

Bavaroises.

Les bavaroises sont des boissons chaudes, légèrement alcoolisées, que l'on prépare au thé, au chocolat, au café ou au lait. Ce sont d'excellentes breuvages pour soirées d'hiver.

La bavaroise au thé, la première en date, a été créée au XVII[e] siècle à la cour du roi de Bavière.

En voici la formule.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes d' infusion chaude de thé noir,
500 grammes de lait bouillant,
250 grammes de sucre en poudre,
200 grammes de kirsch ou de rhum,
100 grammes de sirop de capillaire,
8 jaunes d'œufs.

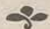
Travaillez dans une casserole les jaunes d'œuf avec le sucre, ajoutez le thé, le lait et le sirop de capillaire en fouettant pour rendre le mélange mousseux, aromatisez à la fin avec le kirsch ou le rhum et servez.



Pour faire une bavaroise au chocolat, on remplacera dans la formule précédente l'infusion de thé et le lait par du chocolat au lait obtenu en faisant fondre 250 grammes de chocolat dans 1 litre de lait.

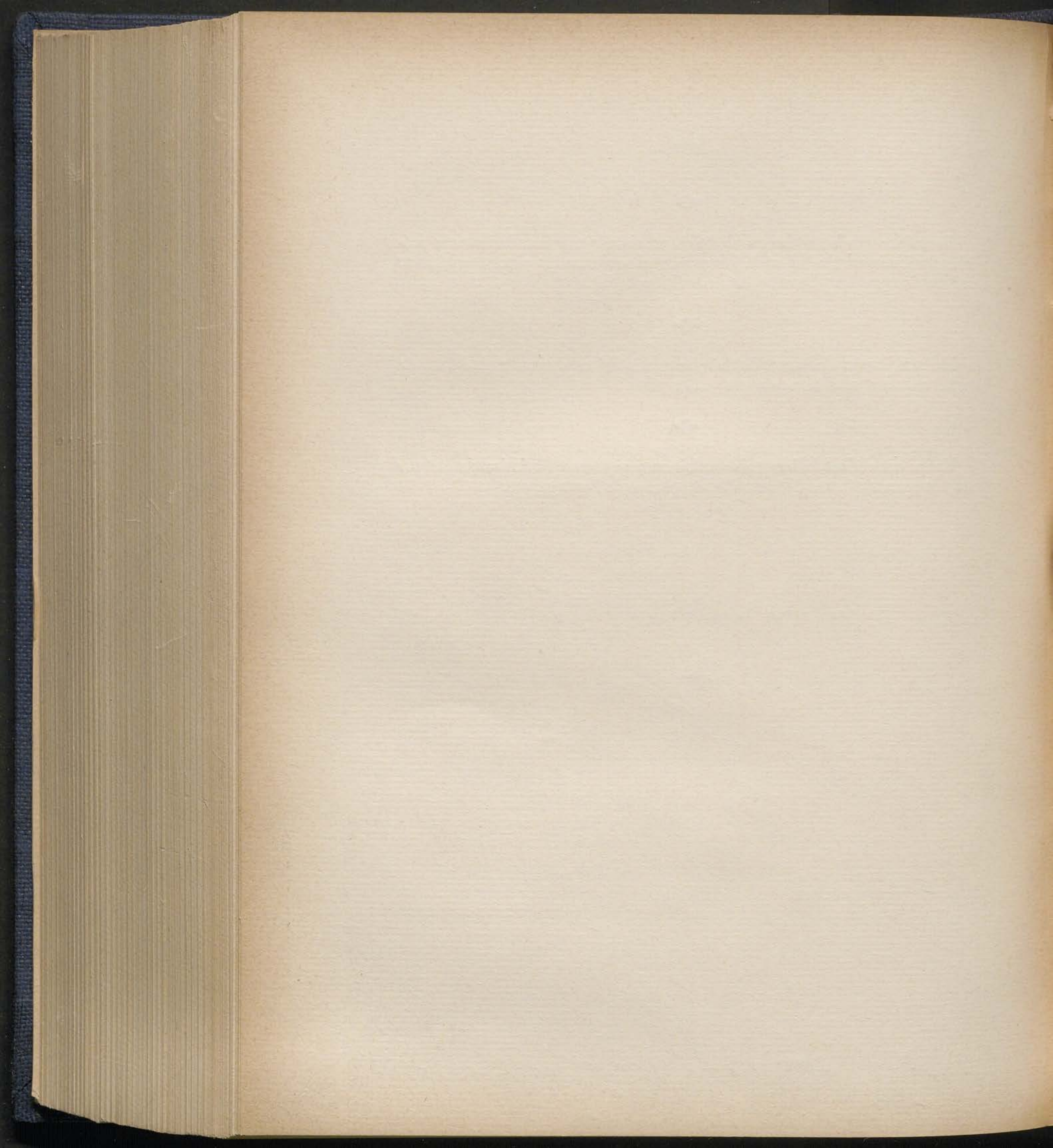


En remplaçant l'infusion de thé par une infusion plus ou moins forte de café, on aura une bavaroise au café.

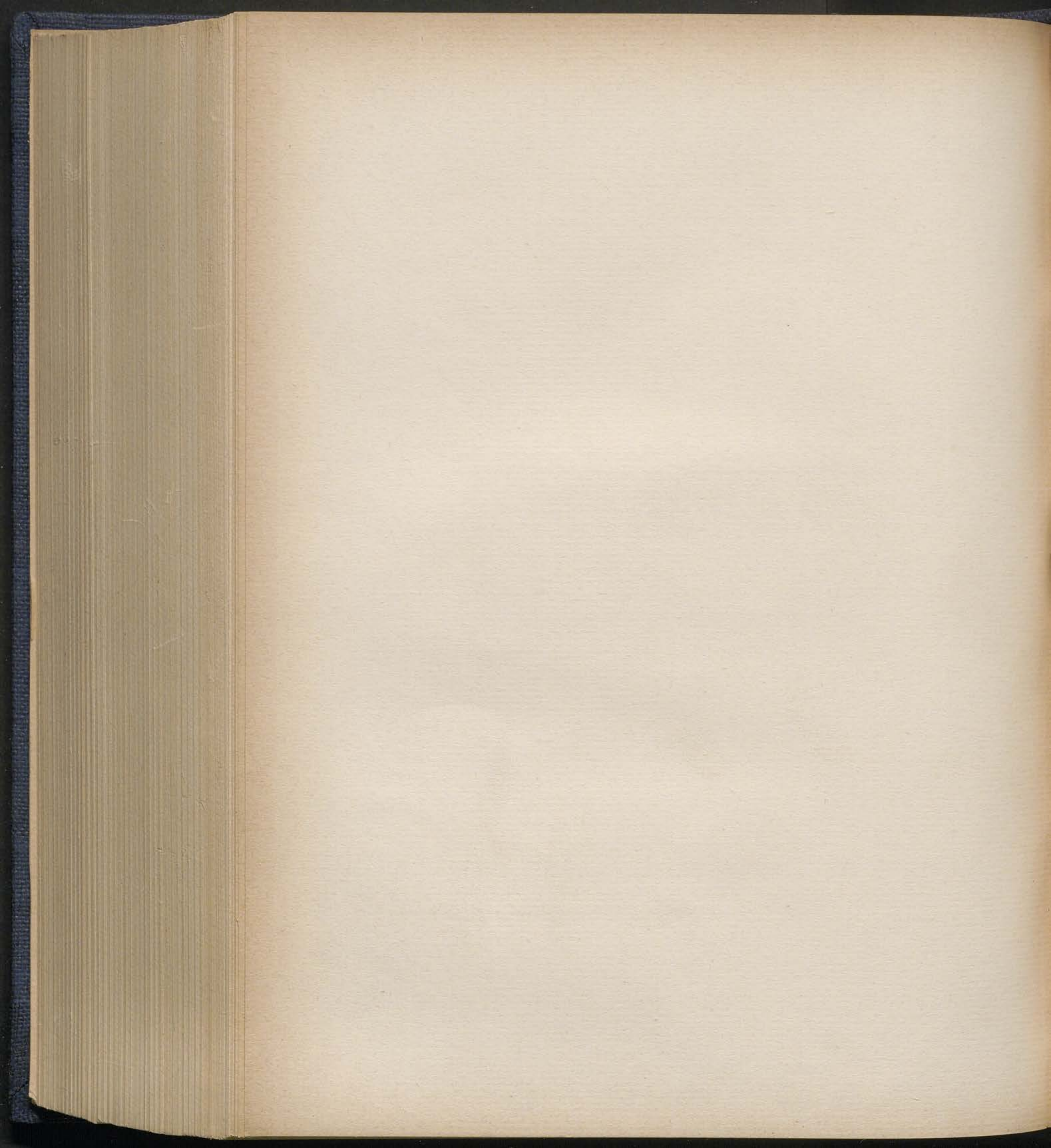


Enfin, on obtient la bavaroise au lait en remplaçant l'infusion de thé par du lait aromatisé avec de la vanille, du citron, de l'orange, etc.





Traitement de l'obésité des gourmands



Traitement de l'obésité des gourmands[1]

L'obésité est l'état du corps humain dans lequel la proportion de graisse des différents organes se trouve en excès notable sur la moyenne normale.

On a beaucoup écrit sur la question et, comme il arrive souvent en pareil cas, on a émis les opinions les plus contradictoires.

Ce qui paraît incontestable, c'est l'existence de plusieurs variétés d'obésité, suivant les causes que les produisent.

Bien souvent, le mal est le résultat d'un vice de nutrition. Cependant, on voit fréquemment des gens paraissant jouir d'un excellent estomac et d'intestins en parfait état, dont toutes les fonctions semblent s'accomplir à merveille, qui, mangeant trop, deviennent obèses, à l'exemple des bêtes primées dans les concours d'animaux gras.

C'est exclusivement de cette variété d'obésité, obésité des gourmands, dont je m'occuperai ici.

Étudions d'abord la marche des phénomènes.

Les candidats à l'obésité, souvent très maigres dans leur jeune âge, en-

---

1. Ma méthode, mentionnée dans un certain nombre de journaux médicaux, a été reproduite *in extenso* dans la « Tribune Médicale ». Elle figure dans les traités classiques : « Précis de Thérapeutique » du Professeur Vaquez, paru dans la Bibliothèque Gilbert et Fournier, chez J.-B. Baillière ; « La Pretique Thérapeutique » des Docteurs Courtois-Suffit et Trémolières, parue chez Douin. Le Professeur Marcel Labbé en a parlé au dernier Congrès de Physiothérapie de 1910. De nombreux médecins et non des moindres la prescrivent couramment.

graissent généralement tôt, mais ils peuvent ne pas se faire remarquer par des proportions anormales avant l'âge de 25 ou 30 ans ; pourtant, il est bien rare qu'ils n'aient pas manifesté leur tendance à l'engraissement avant la trentaine. Ils commencent par devenir d'abord simplement grassouillets, la graisse se développant, au début, surtout dans les tissus sous-cutanés ; comme ils sont encore jeunes et que tout va bien à la jeunesse, cela ne leur messied pas trop ; ils font presque envie. Plus tard, ils s'épaisissent et ils deviennent lourds ; la graisse se loge autour de tous les viscères et elle envahit les enveloppes de la cavité abdominale ; alors les premiers symptômes inquiétants apparaissent.

Les gens gras soufflent et transpirent au moindre effort ; ils s'enrhument avec la plus grande facilité ; ils perdent progressivement de leur activité, la marche leur devient pénible et même odieuse ; ils dorment après leurs repas et ils finissent par ne plus avoir la moindre énergie. Cependant, ils conservent encore, au moins en partie, leurs facultés intellectuelles et leur humeur enjouée. Ils produisent, sans rien faire pour cela, un effet comique irrésistible : ils font rire. Ils se laissent aller de plus en plus à leur péché mignon et la graisse s'infiltre dans les cellules mêmes de leurs tissus. De gras qu'ils étaient, ils se transforment en véritables obèses ; leur circulation se fait de plus en plus mal, leurs facultés intellectuelles s'émoussent notablement, ils perdent leur bonne humeur, ils deviennent impotents, infirmes et ils n'inspirent plus que la pitié.

Un de mes meilleurs amis, âgé de 51 ans, mesurant 1^{m},80 à la toise, ayant toujours joui d'une bonne santé, d'un excellent estomac et d'un appétit à la hauteur de son estomac, s'était laissé aller, tout jeune, à la gourmandise. Du poids de 80 kilogrammes qu'il avait à 18 ans, il était passé à 120 kilogrammes à 27 ans, et à 49 ans il avait acquis, tout nu, le poids formidable de 150 kilogrammes, avec 1^{m},48 de tour de ceinture. C'était un type d'obèse gros mangeur.

A plusieurs reprises, dans le courant de sa vie, il avait essayé de réagir contre cet état ; il avait consulté des maîtres, il avait même suivi leurs conseils, mais, malgré tout, son poids n'avait jamais diminué d'une façon notable et durable.

L'un de ses consultants, savant grave à lunettes, après l'avoir soigneusement examiné et palpé des pieds à la tête, lui déclara d'abord qu'il le considérait comme un dilaté et un accéléré, ce qui, paraît-il, expliquait tout ; puis, après avoir étudié la composition de ses urines, il pencha pour le clas-

ser plutôt parmi les rétrécis et les ralentis, ce qui, du reste, devait également jeter la lumière sur les phénomènes observés.

En fin de compte, il lui fit, sans rire, l'ordonnance suivante :

a) On favorisera les mutations nutritives par des modificateurs généraux.

b) On prendra tous les matins, à jeun, un verre d'eau de Carlsbad chauffée à 37° C. au bain-marie (on fera également chauffer le verre).

Un autre l'envoya dans une station thermale, où à force de purgations, de massages, d'exercices, de marches forcées en terrain accidenté et au soleil, sans boire ni manger, il arriva à perdre quelques kilogrammes qu'il rattrapa bien vite, du reste, dès son retour à Paris.

Un essai loyal de régime sec lui valut un bel accès de goutte.

Il prit des pilules dites fondantes, essaya la médication thyroïdienne et la médication iodurée qui heureusement ne lui firent pas de mal, mais n'eurent aucune action sur son obésité.

Il était tout à fait découragé, lorsqu'il eut l'idée de me demander conseil.

J'avais fort heureusement et depuis longtemps médité sur la question ; aussi je pus, en me donnant des airs de savant, lui faire *ex abrupto* le petit discours suivant.

Il paraît à peu près établi d'une façon expérimentale qu'un homme de carrure moyenne, ayant $1^m,75$ à la toise et pesant 75 kilogrammes, consomme par jour, au repos, pour le travail de son cœur, ses échanges gazeux respiratoires, etc., 2 200 calories ; et l'on peut en déduire plus ou moins exactement le nombre correspondant de calories pour un homme d'une taille et d'un poids donnés.

De plus, on connaît la composition de la chair musculaire et celle des différents aliments ; on connaît aussi plus ou moins les équivalents calo-riques de la plupart d'entre eux et, dans ces conditions, il est facile de constituer un régime alimentaire ayant une composition moyenne élémentaire analogue à celle de la ration d'entretien[1] et dont l'intégralité représente un nombre de calories inférieur au nombre de calories nécessaires.

Il y aurait ainsi dans la balance un déficit de calories que l'organisme serait obligé de prendre sur lui-même.

Il est bien certain, comme l'a écrit spirituellement un médecin, en faisant la critique de certains régimes prescrits contre l'obésité, que si l'on pouvait

1. 72 pour 100 d'hydrates de carbone, 18,50 pour 100 d'albumine, 9,50 pour 100 de graisse.

se contenter le matin d'un verre d'eau avec rien et le soir du même régime sec, on maigrirait. Succi et Merlatti l'ont démontré péremptoirement, mais ils ont montré en même temps l'absurdité du système.

Tout régime excessif manque son but, la fatigue exagérée épuise, les exercices violents augmentent les sensations de faim et de soif, ce qu'il importe d'éviter. Il convient donc d'adopter un régime modéré, basé sur des données scientifiques, les unes théoriques, les autres expérimentales, et combiné de façon qu'on puisse le suivre sans dégoût et sans trop de peine.

Le corps humain est loin d'être une cornue inerte et, dans l'équation alimentaire, nous ne connaissons à peu près que le premier terme et le dernier, comprenant l'un la composition chimique centésimale des produits ingérés, l'autre celle des excreta. L'expérience, en contradiction sur ce point avec la théorie, montre que les farineux en général et en particulier le pain favorisent l'engraissement beaucoup plus que ne devrait le faire craindre la quantité correspondante de calories absorbées.

Un certain nombre de savants attribuent le phénomène à l'indigestibilité du pain, mais cette explication ne me satisfait pas, car je connais des obèses, gros mangeurs de pain, des gaillards ayant de véritables estomacs de casoar, pour qui le mot « indigeste » est vide de sens.

Quoi qu'il en soit, il résulte de ces faits qu'il importe de réduire la consommation des farineux et en particulier celle du pain.

Toutefois, pour éviter une sensation de faim trop pénible, il est bon de permettre un volume relativement considérable de nourriture, en prenant comme base de l'alimentation les légumes verts et les fruits, qui nourrissent peu. Il convient, bien entendu, d'y adjoindre des aliments carnés, de façon que l'organisme n'ait à emprunter que le moins possible aux muscles, mais il faut en limiter la quantité.

En ce qui concerne la boisson, contrairement à l'opinion des partisans du régime sec, j'estime qu'il faut boire, de façon à bien laver les reins, condition indispensable au bon fonctionnement de notre machine. Reste seulement à savoir à quel moment on doit boire.

Un fait d'observation banale montre que l'on mange moins lorsqu'on ne boit pas en mangeant; c'est là une raison suffisante pour boire seulement entre les repas. Les physiologistes attribuent à l'absorption des liquides pendant le repas une action défavorable sur la digestion, parce que, disent-ils, le suc gastrique dilué perd de son activité; c'est assez vraisemblable. Certains savants assurent que l'avantage des repas secs est de diminuer notablement

la putréfaction intestinale azotée ; c'est bien possible. Au point de vue qui nous occupe, la première raison me suffit complètement.

En vue de réduire l'absorption des liquides à table, il convient également de limiter l'usage des potages.

Voici, en termes généraux, la ligne de conduite à suivre.

1° *Alimentation.* — Il faut réduire le plus possible la quantité des farineux ; diminuer progressivement la ration de pain et les pâtisseries ; finalement en supprimer l'usage.

Les pâtes, les pommes de terre et le riz engraissant relativement moins que le pain ; tu pourras en manger quelquefois, mais modérément.

Il faut mastiquer soigneusement ; ne pas rester plus d'une demi-heure à table et la quitter toujours sans être rassasié.

Ces réserves faites, tu peux manger de toutes les viandes de boucherie ou de porc, rôties, braisées ou bouillies, du jambon, de la volaille, du gibier (en évitant cependant le gibier trop avancé qui est indigeste), des œufs, de temps en temps, mais pas trop souvent, du poisson de mer, du poisson d'eau douce, des coquillages, etc.

Tous les légumes verts sont permis et même recommandés. Du moment que tu les digères bien, tu peux manger haricots verts, petits pois, asperges, artichauts, différentes variétés de chou, chou vert, chou rouge, chou frisé, chou cabus, chou-fleur, brocoli, choux de Bruxelles, chou confit, choucroute, oignons, poireaux, carottes, navets, radis, concombres, raves, salsifis, cardons, rhubarbe, céleri, fenouil, épinards, tomates, aubergines, betteraves, champignons, etc. Toutefois, il est préférable de ne pas abuser de l'oseille, à cause de la forte proportion d'acide oxalique qu'elle contient.

Toutes les salades crues ou cuites sont permises ; les salades crues accommodées de préférence au jus de citron conviennent très bien.

Enfin, tu peux manger de tous les fruits crus ou cuits.

Il faut réduire le plus possible la boisson à table, supprimer les potages, et t'habituer à ne pas boire du tout en mangeant, ce qui est facile.

Il faut réduire également au minimum la consommation de l'alcool, du sucre et du laitage.

Mais il est essentiel de boire ; tu boiras donc seulement entre les repas, d'abord le matin au réveil, puis une heure ou deux après chacun des deux principaux repas, enfin le soir en te couchant. La quantité de liquide nécessaire pour te désaltérer pourra varier entre un et deux litres par jour. Comme boissons chaudes, tu donneras la préférence à des infusions légères

de thé ou à des tisanes quelconques ; comme boissons froides, tu prendras des eaux minérales, de l'eau pure ou aromatisée, de la citronnade, de l'orangeade, etc.; jamais de bière.

2° *Sommeil.* — Sept à huit heures de sommeil en moyenne doivent suffire.

3° *Exercices.* — Le défaut de la plupart des régimes est de prescrire, dès le début des exercices pénibles. En procédant ainsi, on décourage immédiatement des gens dont la volonté est généralement chancelante. Il ne faut pas perdre de vue, en effet, qu'un gros obèse est matériellement incapable de fournir sans entraînement un travail physique tant soit peu important, et qu'il faut absolument lui éviter en même temps qu'une fatigue trop grande un accroissement exagéré de l'appétit.

Le meilleur exercice est incontestablement la marche, mais il convient d'en augmenter la durée progressivement ; en agissant ainsi, tu arriveras en peu de temps à faire avec plaisir et grand profit huit à dix kilomètres à pied, par jour.

Dix minutes ou un quart d'heure d'exercices modérés et gradués faits, de préférence, au moment du coucher, soit avec un appareil de gymnastique de chambre, soit sans aucun appareil, produisent un excellent effet au point de vue de l'assouplissement général du corps.

Le massage et surtout l'auto-massage des régions plus particulièrement envahies par la graisse est également un bon exercice, à condition qu'il soit pratiqué avec modération.

Recommandations particulières.

Il faudra enfin :

a) Surveiller tes urines, qui doivent toujours rester claires et de couleur jaune citrin. En cas d'urines troubles ou rougeâtres, commence par augmenter la quantité de liquide ingéré entre les repas ; si le phénomène persiste, fais analyser tes urines et consulte ton médecin.

b) Surveiller la liberté du ventre. En cas d'irrégularité dans les selles, fais usage de laxatifs, par exemple d'eau de Marienbad, source Kreuzbrunn, à la dose de un à quatre verres, le matin à jeun, à des intervalles de dix minutes, en prenant avec chaque verre un cachet de 2 grammes de sel de Marienbad. En cas de constipation réelle, consulte ton médecin.

c) Prendre chaque jour, autant que possible dans les mêmes conditions de vacuité du corps, ton poids, ton tour de ceinture et ton volume, cette dernière mesure pouvant être obtenue facilement au moyen d'une baignoire

graduée, et porter tous ces éléments sur un tableau graphique qui te permettra de te rendre compte d'un seul coup d'œil de la façon dont marche la cure.

Ces principes posés, si un homme de 75 kilogrammes consomme au repos 2 200 calories par jour, il paraît légitime d'admettre qu'un homme de 150 kilogrammes en consomme au moins 3 000.

Dans ces conditions, voici, avec le coefficient de sécurité que donneront les exercices prescrits, un exemple concret de régime sévère de début[1] pour un obèse pesant 150 kilogrammes.

Déjeuner du matin.

250 grammes de thé léger sans sucre et un petit croissant d'un sou.

Déjeuner de midi.

200 grammes de viande quelconque, préparée n'importe comment.

300 grammes de légumes verts, blanchis à l'eau et sautés au beurre, ou arrosés de beurre fondu.

Une salade quelconque.

250 grammes de fruits crus, ou cuits sans sucre.

Vers deux heures de l'après-midi, une tasse ou deux de thé, d'infusion de camomille, de tilleul, etc., et, au besoin, à cinq heures un verre d'eau ou de limonade.

Dîner.

Deux œufs préparés d'une manière quelconque, ou un membre de poulet, ou un petit poisson, ou, pendant la saison de la chasse, un petit gibier : une grive, une caille, deux alouettes, la moitié d'un perdreau, etc.

200 grammes de légumes verts sautés au beurre ou en salade.

250 grammes de fruits crus, ou cuits sans sucre.

---

1. Il est bien entendu qu'il faudra diminuer plus ou moins les quantités d'aliments indiquées, au fur et à mesure de l'amaigrissement.

Dans la soirée, une tasse ou deux de thé ou d'une infusion quelconque, à la rigueur un grog, et, en se couchant, un verre d'eau.

Pas plus de 125 grammes de beurre par jour, en tout.



Mon ami a suivi mes conseils et il a été pleinement récompensé de ses efforts. Seuls, les trois premiers mois furent un peu pénibles ; il se plaignait d'éprouver presque constamment une sensation de faim. Mais quel résultat! Dès le premier mois, il avait perdu 7^{kgr},500 ; il perdit 5^{kgr},500 le mois suivant, 4^{kgr},500 le troisième, puis la diminution fut un peu moins rapide. Quoiqu'il en soit, au bout de dix mois, tout en se relâchant un peu de la rigueur du régime, il avait perdu 40 kilogrammes et 40 centimètres de tour de ceinture.

Un peu tard, son poids diminua de 5 kilogrammes encore, son tour de ceinture de 5 centimètres, et bien que la diminution de son poids ait été relativement faible dans cette deuxième période, mon ami eut le plaisir de constater une réduction considérable dans son volume. Ses muscles s'étaient développés et ses formes s'étaient affinées.

Il est habitué maintenant à manger relativement peu, ou plutôt il s'est déshabitué de manger trop ; il ne souffre plus du tout de la faim, il respire sans aucune gêne et il ne transpire plus d'une façon anormale. La marche est devenue pour lui un plaisir et douze kilomètres par jour ne lui font pas peur ; il lui est même arrivé d'en faire trente dans une journée, sans éprouver trop de fatigue. C'est une transformation et un véritable rajeunissement à tous les points de vue.

J'ai eu l'occasion de faire suivre le même traitement à plusieurs autres obèses ; tous s'en sont bien trouvés.

Je l'ai conseillé également, en le mitigeant un peu, à des dames qui, sans être positivement obèses, étaient grasses et empâtées ; je les ai engagées à diminuer simplement la quantité de pain, à supprimer les pâtisseries, les potages, et la boisson à table. Grâce à ces seules modifications dans leur régime alimentaire, elles ont diminué en huit mois de 12 à 15 kilogrammes de poids, de 12 à 15 centimètres de tour de ceinture, ce qui a suffi à leur rendre le charme qu'elles avaient perdu. Je citerai en particulier le cas d'une dame copieusement fessière, comme aurait pu dire Rabelais, qui, au bout

de dix-huit mois de régime bien observé, a vu son tour de taille passer de 93 à 70 centimètres et son tour de bassin de $1^{m},40$ à $0^{m},98$!

Si l'on examine d'un peu près les courbes des poids et des tours de ceinture, on voit, d'une part, qu'elles varient parallèlement et que, le plus souvent, à une diminution de poids d'un kilogramme correspond une diminution de tour de ceinture d'un centimètre ; d'autre part, l'amaigrissement ne se produit jamais d'une manière continue, mais par à-coups, séparés les uns des autres par des oscillations.

Les variations diurnes atteignent normalement quelques centaines de grammes ; exceptionnellement, elles peuvent dépasser 2 kilogrammes, mais alors l'élévation du chiffre tient, en partie au moins, à une grande variation de l'état hygrométrique de l'air.

La diminution de volume est toujours proportionnellement plus grande que la diminution de poids, surtout lorsqu'il y a longtemps qu'on suit le régime.

Voilà les résultats de l'expérience, et je devrais peut-être m'en tenir là. Mais, si je ne faisais pas au moins un essai de théorie, j'aurais l'air d'être incomplet et de ne rien comprendre au mécanisme intime du phénomène, ce qui, tout en étant rigoureusement vrai, est plutôt vexant. Le démon de la métaphysique me tente, et s'il me faut une excuse pour me faire pardonner mon imprudence, la meilleure est que ma théorie concorde assez bien avec les faits observés ; il est impossible, à la vérité, d'en démontrer l'exactitude, mais il me semble impossible aussi de prouver qu'elle est fausse.

Pour moi, l'obésité des gourmands ne correspond pas à un vice organique de nutrition. Tout dans le développement de l'affection et dans sa disparition se passe comme si l'appareil régulateur du poids était simplement faussé sous l'influence de la suralimentation et comme si le régime agissait en permettant à cet appareil de reprendre son fonctionnement normal. L'obésité des gourmands ne serait donc qu'une névrose, et il faut bien convenir que sa curabilité sans médicaments est en faveur de cette hypothèse.



Mon régime est-il toujours efficace ? Débarrassera-t-il dans tous les cas les obèses gros mangeurs de leur obésité ?

Ici, je dois faire quelques réserves. S'il s'agit d'un sujet dont les fonctions nutritives ne sont pas profondément altérées et chez lequel la seule cause d'engraissement est la gourmandise, l'obésité disparaîtra fatalement. Mais s'il s'agit d'une obésité organique chez un gros mangeur, association qui peut fort bien se rencontrer car les vices de nutrition ne vaccinent pas contre la gourmandise, seul l'effet de la suralimentation disparaîtra avec elle, et il faudra, pour combattre l'élément organique, recourir aux conseils d'un médecin expérimenté.

Ces réserves faites, je ne saurais trop engager tous les gros mangeurs, goinfres et gloutons obèses, à suivre mon régime. Tous s'en trouveront bien, tant au point de vue de leur obésité qu'à celui de leur santé générale, et, ce qui n'est pas à dédaigner, ils s'en trouveront également bien au point de vue de l'accroissement des jouissances gastronomiques qu'ils éprouveront, car on n'est guère en état d'apprécier convenablement la cuisine quand on dévore. Or, s'il est indécent de vivre pour manger, il convient, tout en mangeant pour vivre, de s'acquitter de cette tâche comme de toutes les autres, de son mieux, avec plaisir.



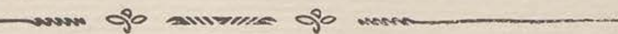
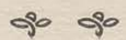


Table des matières

Œufs.



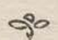
Batraciens, Crustacés et Mollusques. 157

Poissons. 173

Issues d'animaux de boucherie et de porc. 215

Viandes de boucherie et Charcuterie. 241

Volaille. . . . 297



Pâtes, Légumes secs et Légumes verts.

Salades 463



Le Café, le Thé, les Liqueurs. 555

Quelques boissons. 567

Traitement de l'obésité des gourmands. 584

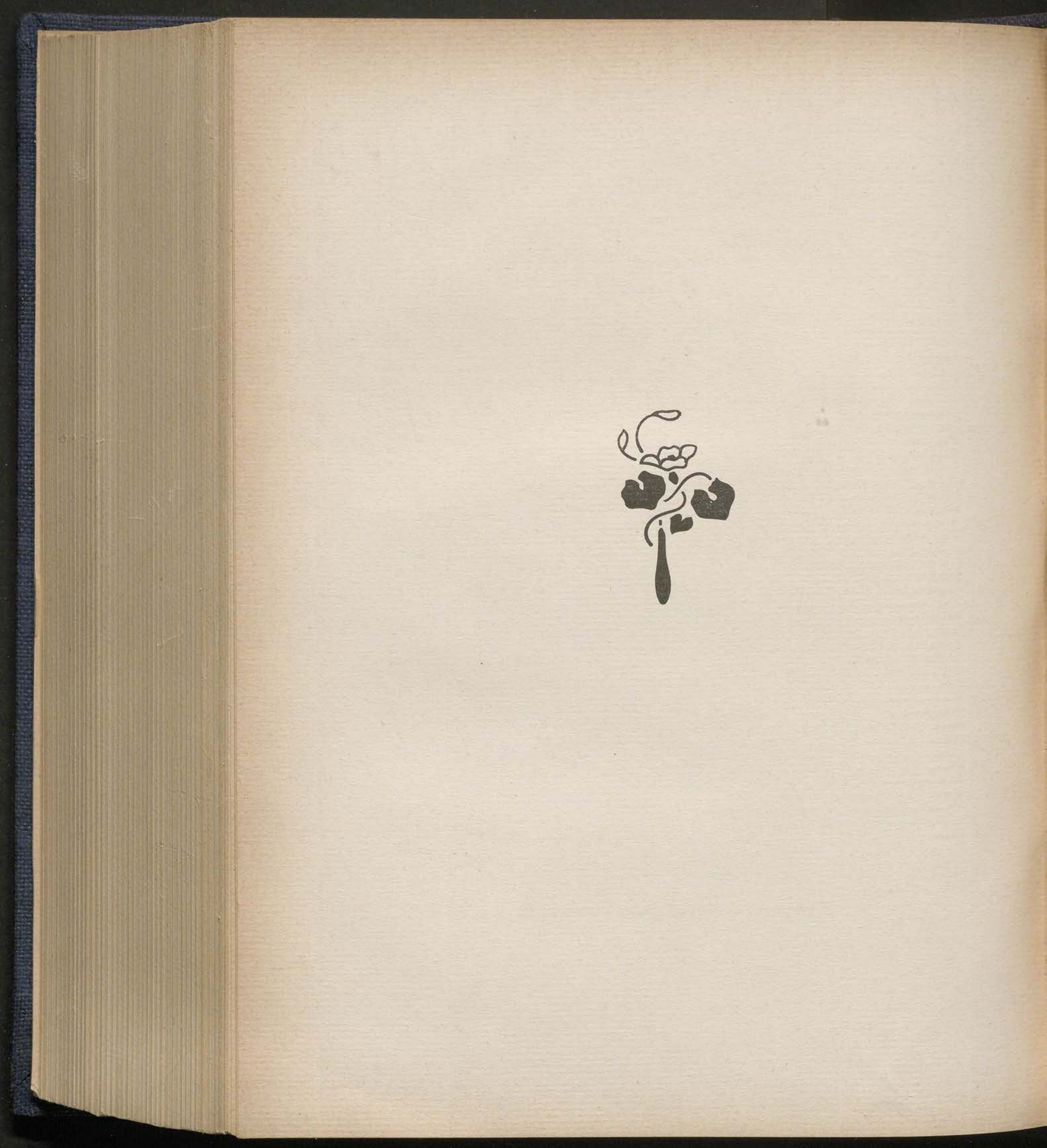


Table alphabétique



CHARTRES. — IMPRIMERIE DURAND, RUE FULBERT.

